



# Fleischwaren Berger GesmbH & Co KG

3443 Sieghartskirchen, Koglerstraße 8

Telefon: 02274/6081

Fax: 02274/6081-146

e-mail: [office@berger-schinken.at](mailto:office@berger-schinken.at)

Internet: [www.berger-schinken.at](http://www.berger-schinken.at)

ATU41161602



## PRODUKTSPEZIFIKATION

### Allgemein

Artikel Bezeichnung: Original Rostbratwuerstel  
 Produktgruppe: NATURDARMMUERSTE  
 EAN-13: 900145503019 3  
 EAN-128: 900145513019 0  
 Artikelnummer Lieferant: 3019  
 Auszeichnungsart: egalisiert  
 Nettofüllgewicht: 300g / Tara: 10,000g  
 Anzahl Scheiben/Stück pro VE: 0 / 14  
 Aufmachung:  
 Art der Packung: vac  
 Maße der Packung LxBxH in cm: 29,5 x 13,0 x 2,0  
 Packungen/Einheit: 5 / Maße LxBxH in cm: 29,5 x 13,0 x 10,0  
 Packungen/Kiste: 50 / Maße LxBxH in cm: 60,0 x 40,0 x 20,0  
 Kisten /Lage: 4 / Lagen pro Palette: 8  
 Zolltarifnummer: 160100999110



### Lieferantendaten / Herstellerdaten / Produktionsstätte

Firmenbezeichnung: Fleischwaren Berger Ges.m.b.H & CO KG  
 Adresse: Koglerstraße 8, 3443 Sieghartskirchen  
 Ansprechpartner QWE: Hr. Ing. Markus Madner  
 Telefonnummer/e-mail: +43 2274 6081 248 / markus.madner@berger-schinken.at  
 Ansprechpartner Verkauf: Fr. Mag. Gaby Kritsch  
 Telefonnummer: +43 2274 6081 182 / verkauf@berger-schinken.at

### Lager- u. Transportbedingungen / Konservierungsmethode / Schutzbegasung / Verpackung

Lager & Transportbedingungen: Gekühlt lagern bei: +2°C bis +6°C Ungeöffnet mindestens ... siehe Aufdruck  
 Konservierungsmethode: erhitzt, VAC

Schutzbegasung: -  
 Verpackung: , OF420 Rostbratwuerstel 75my  
 UF432 Multifol GVA 130 EVOH,

### MHD / Rückverfolgbarkeit / Entschlüsselung von Chargencode

MHD ab Produktion: 50 Tage  
 Restlaufzeit: 49 Tage  
 Rückverfolgbarkeit gewährleistet durch: MHD  
 Entschlüsselung von Chargencode: das MHD liefert die entsprechende Chargenrückverfolgung

### Spezifisch

	Durchschn. Nährwerte pro 100g	pro Portion (= 100 g)	% der RM pro 100g
Brennwert kJ	1287	1287	15
Brennwert kcal	311	311	15
Fett g	28	28	40
davon gesättigte Fettsäuren g	12	12	59
Kohlenhydrate	1,3	1,3	< 1
davon Zucker	1,2	1,2	1
Eiweiss	13	13	26
Salz	2,3	2,3	38

Allergene: -

Intoleranzen: Glucose, Glutaminsäure

**Bank: Raiffeisenbank Tulln, BLZ 32880, Konto 2401016, IBAN: AT313288 000002401016, BIC: RLNWATW1880.** FN 152245 s, Landesgericht St. Pölten, DVR: 0801895, ARA-Lizenznr.: 1460, ean-a BN 9001455000004, EU-Nummer: AT 30533 EG, Pers. haft. Gesellschafter: Fleischwaren Berger GesmbH, 3443 Sieghartskirchen, Koglerstraße 8, FN 134869 m, Landesgericht St. Pölten. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Reklamationen nur bei Warenübernahme. Bei Beanstandungen durch die Lebensmittelbehörde ist eine Gegenprobe unbedingt erforderlich. Bei Zielüberschreitung bankübliche Verzugszinsen. Erfüllungsort und Gerichtsstand St. Pölten.

Vorliegendes Fleisch stammt von tauglich befundenen Tieren und wurde gemäß den Bestimmungen der Fleisch-Hygiene-Verordnung gewonnen, bearbeitet, gelagert und transportiert. Das frische sowie das tiefgekühlte Fleisch enthält keine Rückstände in Mengen, welche die zulässigen Höchstmengen überschreiten und keine verbotenen Rückstände. BIO-Kontrollnummer für Bio-Artikel - abgesichert über "sus" ®: AT-BIO-301



## Fleischwaren Berger GesmbH & Co KG

3443 Sieghartskirchen, Koglerstraße 8

Telefon: 02274/6081

Fax: 02274/6081-146

e-mail: [office@berger-schinken.at](mailto:office@berger-schinken.at)

Internet: [www.berger-schinken.at](http://www.berger-schinken.at)

ATU41161602



### PRODUKTSPEZIFIKATION

#### Zutaten:

ROSTBRATWÜRSTEL

gebrüht

Original nach Berger Hausrezept hergestellt.

Zutaten: Schweinefleisch 93%, Speck, Trinkwasser, Speisesalz, Maltodextrin, Gewürze, Dextrose, Würze, Stabilisatoren: E450; Gewürzextrakte, Emulgatoren: E471; Schafsaftling. Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern. Nach dem Öffnen zum unmittelbaren Verzehr bestimmt.

Herkunftsland: in Österreich hergestellt

Österreich Kennzeichnung: 100% Österreich

Auslobung lt. Etikett: gluten- und laktosefrei ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern

Beschaffenheit: in Schafs-Naturdarm gefüllt

Textur/Konsis.: grobe Wurstmasse

Geschmack: leichte Majorannote

Chemische Parameter:	Zielwerte	Codex
Eiweiss	13,0	
Kohlenhydrate	1,3	
Fett	28,0	-
Ballaststoffe	1,0	
Salz	2,3	
Kollagenwert		17,0
Kollagenfreies Eiweiß %		11,0
Wasser: Gesamteiweiß		4,3
Fett: Gesamteiweiß		2,3
Wasser+Fett: Gesamteiweiß		-
pflanzliche Stärke als Kartoffelstärke %		-
sichtbare Muskelfleischeinlage Vol%		-
sichtbares Fettgewebe Vol%		-

**Bank: Raiffeisenbank Tulln, BLZ 32880, Konto 2401016, IBAN: AT313288 000002401016, BIC: RLNWAT1880.** FN 152245 s, Landesgericht St. Pölten, DVR: 0801895, ARA-Lizenznr.: 1460, ean-a BN 9001455000004, EU-Nummer: AT 30533 EG, Pers. haft. Gesellschafter: Fleischwaren Berger GesmbH, 3443 Sieghartskirchen, Koglerstraße 8, FN 134869 m, Landesgericht St. Pölten. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Reklamationen nur bei Warenübernahme. Bei Beanstandungen durch die Lebensmittelbehörde ist eine Gegenprobe unbedingt erforderlich. Bei Zielüberschreitung bankübliche Verzugszinsen. Erfüllungsort und Gerichtsstand St. Pölten.

Vorliegendes Fleisch stammt von tauglich befundenen Tieren und wurde gemäß den Bestimmungen der Fleisch-Hygiene-Verordnung gewonnen, bearbeitet, gelagert und transportiert. Das frische sowie das tiefgekühlte Fleisch enthält keine Rückstände in Mengen, welche die zulässigen Höchstmengen überschreiten und keine verbotenen Rückstände. BIO-Kontrollnummer für Bio-Artikel - abgesichert über "sus" ®: AT-BIO-301



## Fleischwaren Berger GesmbH & Co KG

3443 Sieghartskirchen, Koglerstraße 8

Telefon: 02274/6081

Fax: 02274/6081-146

e-mail: [office@berger-schinken.at](mailto:office@berger-schinken.at)

Internet: [www.berger-schinken.at](http://www.berger-schinken.at)

ATU41161602



### PRODUKTSPEZIFIKATION

Mikrobiologische Grenzwerte Ende MHD:

Aer. mes. Gesamtkeimzahl:	max. 5000000 KbE/g
Enterobacteriaceae:	max. 1000 KbE/g
Clostridium perfringens:	max. 1000 KbE/g
Pseudomonaden:	max. 10000 KbE/g
Coliforme:	max. 100 KbE/g
E. coli:	max. 100 KbE/g
Enterococcus spp.:	max. 100 KbE/g
Koagulasepositive Staphylokokken:	max. 100 KbE/g
Lactobacillus spp:	max. 5000000 KbE/g
Hefen:	max. 10000 KbE/g
Schimmel:	max. 10000 KbE/g
Listeria monocytogenes:	max. 100 KbE/g
EHEC:	nicht nachweisbar in 25g
Salmonellen:	nicht nachweisbar in 25g

Die Angaben über mikrob. und chemische Parameter beruhen auf mikrob. und chemischen Untersuchungen lt. Probenplan

#### Zertifikate / Genusstauglichkeitskennzeichen

IFS Version 7: Gültig bis 26.03.2023

Biozertifikat Austria -

BIO Garantie: Gültig bis 31.01.2024

Genusstauglichkeitszeichen: AT-30533-EG

GVO-Erklärung: gem. Verordn. 1829 u. 1830/2003 sowie Richtlinie 2001/18/EG

Datum: 01.03.2023

Unterschrift: \_\_\_\_\_

Diese Spezifikation ersetzt alle vorangegangenen Versionen.

Dieses Dokument wurde EDV-mäßig erfasst und ist ohne Stempel und Unterschrift gültig.