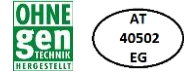


Produktdatenblatt Oberio Edel S-Grillschopf

Produzent: GF Fleischproduktion GmbH & Co KG
 Adresse: Waldstraße 3, A-4712 Michaelnbach
 Herstellungsland / Zulassungsnummer: Österreich / AT 40502 EG (Schlachthof: AT 40564 EG/ AT 40825 EG)
 Notrufnummer im Krisenfall: +43 676 84461456



Art.-Nr. 3655
 Sachbezeichnung: Edel-Grillschopf 2er
 ca. 350g

Beschreibung / Qualitätsmerkmale:
 - Schweinefleisch aus 100 % gentechnikfreier und nachhaltiger Landwirtschaft
 - aus Oberösterreich
 - handgeschnitten
 - trocken gewürzt
 - weniger Bratverlust
 Zubereitungsempfehlung: **SB-Theke**
 - zum Braten und Grillen



Transport / Lagerungsbedingungen: gekühlt lagern bei 0° C bis +4° C
 Gebrauchsanweisung: Nach dem Öffnen sofort zubereiten!
 Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durcherhitzen!

VE	Art.-Nr.	Produktabmessungen in mm ca.	Format	Gewicht	EAN		RLZ	Art der Verpackung ³	Gebinde	Gebinde - inhalt	Gebinde/ Lage	Lagen/ Palette
1 Stk.	3655	130(b) x 30 (h) x 150 (t)	1 Pkg.	ca. 350g	EAN 13:	9006460936553	14 d	schrumpf	E2	12 Stück	4	7
					GS1-128:	9006460936553						

Nährwertabelle ³	
Brennwert (kJ / kcal):	778 / 186
Fett (g/100g):	12
davon gesättigte Fettsäuren (g/100g):	5,6
Kohlenhydrate (g/100g):	0,5
davon Zucker (g/100g):	0
Eiweiß (g/100g):	18
Salz (g/100g):	0,1

Zutaten / QUID-Kennzeichnung
Zutaten: 97% Schweinefleisch, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodat), Gewürze, Kräuter, Zucker.

Mikrobiologische Anforderungen	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Gesamtkeimzahl	5x10 ⁶	---
Enterobacterie	1x10 ⁴	1x10 ⁵
Escherichia coli	5x10 ²	5x10 ³
Präsumtive Pseudomonas	1x10 ⁶	---
Koagulase-positive Staphylokokken	5x10 ²	5x10 ³
Salmonella	---	n.n. in 25g
Listeria monosytogenes	---	1x10 ²

Sensorische Anforderungen		
Sens. Anforderungen	Grenzwert	Sperrwert
Beschaffenheit Aussen	atypische Fleischfarbe mit Gewürzmischung	untypische helle Farbe
Konsistenz	schnittfest	Konsistenz nicht entsprechend
Geruch	rein, entsprechend	Fremdgeruch
Geschmack	rein, entsprechend	Fremdgeschmack

Quelle: DGHM 2014

Rückverfolgbarkeit: Die Rückverfolgbarkeit wird durch die Losnummer gewährleistet. Die verwendeten Roh- und Hilfsstoffe sowie produktberührende Verpackungsmaterialien können anhand der

Allergenkennzeichnungspflicht: Sämtliche allergenen Stoffe werden in der Zutatenliste in GROSSBUCHSTABEN angegeben.
 GVO: Gentechnikfrei erzeugt gemäß Codex-Richtlinie "gentechnikfreie Produktion" - Kontrolle durch agroVet GmbH

HACCP: Ein HACCP Konzept ist seit 2006 erfolgreich eingeführt, die CCP's sind definiert und kontrolliert.

Zertifizierung: IFS-Food auf höherem Niveau, AMA Gütesiegel Lizenznummer 10695461, Gentechnikfrei Zertifizierung

¹Symbolfoto: Alle Artikel-Bilder sind als "Abbildung ähnlich" bzw. "Symbolfoto" zu verstehen und unverbindlich.
²Art der Verpackung: Die verwendeten Verpackungsmaterialien (vac = Vakuumbutel; schrumpf = Schrumpfbutel; aroma = Unter Schutzhülle verpackt) entsprechen dem
³Nährwertabelle: Alle Angaben entsprechen den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Union, und sind von entsprechenden akkreditierten Prüflabors untersucht worden und

Herstellereklärung: Die GF Fleischproduktion GmbH & Co KG bestätigt hiermit, dass:
 - die produzierten und gelieferten Waren den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen von Österreich
 - die Angaben der Produktdeklaration den gesetzlichen Vorgaben entsprechen.
 - alle Angaben richtig sind und Änderungen jeglicher Art unverzüglich an den Kunden weitergegeben werden.

Verwendungshinweis: Rohes Schweinefleisch nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen.
 Geschirr, Oberfläche und Hände gründlich reinigen nach der Verarbeitung des Fleisches.
 Vor dem Verzehr das Schweinefleisch gut durcherhitzen (mind. 75°C), da es nicht zum Rohverzehr geeignet ist!