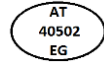


Produktdatenblatt Oberio Edel S-Grillkarree

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. 3650
 Sachbezeichnung: Edel-Grillkarree 2er e 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!



Symbolfoto ¹

VE	Art.-Nr.	Produktabmessungen in mm ca.	Format	Gewicht	EAN		RLZ	Art der Verpackung ³	Gebinde	Gebinde - inhalt	Gebinde/ Lage	Lagen/ Palette
1 Stk.	3650	130 (b) x 30 (h) x 150 (t)	1 Pkg.	e 350 g	EAN 13:	9006460936508	14 d	schrumpf	E2	12 Stück	4	7
					GS1-128:	9006460936508						

Nährwertabelle ³	
Brennwert (kJ / kcal):	517 / 123
Fett (g/100g):	3,5
davon gesättigte Fettsäuren (g/100g):	1,2
Kohlenhydrate (g/100g):	0,5
davon Zucker (g/100g):	< 0,1
Eiweiß (g/100g):	22
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 ⁵	---
Enterobacterie	1x10 ⁴	1x10 ⁵
Escherichia coli	5x10 ²	5x10 ³
Präsumtive Pseudomonas	1x10 ⁵	---
Koagulase-positive Staphylokokken	5x10 ⁴	5x10 ³
Salmonella	---	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	---	1x10 ²

Quelle: DGHM 2014

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

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 = Vakuumbbeutel; schrumpf = Schrumpfbbeutel; aroma = Unter Schutzathmosphäre verpackt) entsprechen dem österreichischen

³Nährwertabelle: Alle Angaben entsprechen den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Union, und sind von entsprechenden akkreditierten Prüflabors untersucht worden und unterliegen

Herstellererklärung: 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!