

40502

Produktdatenblatt Oberio Edel S-Grillkarree

Produzent GE Fleischnroduktion GmhH & Co KG Adresse:

GF Fleischproduktion Gillbri & Co RG Waldstraße 3, A-4712 Michaelnbach Österreich / AT 40502 EG (Schlachthof: AT 40564 EG/ AT 40825 EG) Herstellungsland / Zulassungsnummer:

+43 676 84461456 Notrufnummer im Krisenfall:

Art.-Nr. 3650

Edel-Grillkarree 2er Sachhezeichnung

e 350g

- Schweinefleisch aus 100 % gentechnikfreier und nachhaltiger Landwi - aus Oberösterreich Beschreibung / Qualitätsmerkmale:

 handgeschnitten trocken gewürzt
weniger Bratverlust

Zubereitungsempfehlung: SB-Theke - zum Braten und Grillen

gekühlt lagern bei 0° C bis +4° C Nach dem Öffnen sofort zubereiten! Transport / Lagerungbedingungen: Gebrauchsanweisung:

Küchenhvaiene ist wichtia: Kühlkette einhalten, sauber arbeiten, vor dem Verzehr

	VE	ArtNr.	Produktabmessungen in mm ca.	Format	Gewicht		EAN	RLZ	Art der Verpackung³	Gebinde	Gebinde - inhalt	Gebinde/ Lage	Lagen/ Palette
ſ	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						

Nährwerttabelle 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

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

Zutaten / QUID-Kennzeichnung

Zutaten: 97% Schweinefleisch, Speisesalz iodiert (Salz, Kaliumiodat), Gewürze, Kräuter, Zucker,

Mikrobiologische Anforderungen	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Gesamtkeimzahl	5×10 ⁶	
Enterobacterie	1×10 ⁴	1x10 ⁵
Escherichia coli	5x10 ²	5x10 ³
Präsumtive Pseudomonas	1×10 ⁶	
Koagulase-positive Staphylokokken	5x10 ²	5x10 ³
Salmonella		n.n. in 25g
Listeria monosytogenes		1x10 ²

Quelle: DGHM 2014

Rückverfolgbarkeit: Die Rückverfolgbarkeit wird durch die Losnummer gewährleistet. Die verwendeten Roh- und Hilfsstoffe sowie produktberührende Verpackungsmaterialen 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

Ein HACCP Konzept ist seit 2006 erfolgreich eingeführt, die CCP's sind definiert und kontrolliert. IFS-Food auf höherem Niveau, AMA Gütesiegel Lizenznummer 10695461, Gentechnikfrei Zertifizierung HACCP: Zertifizierung:

1Symbolfoto: Alle Artikel-Bilder sind als "Abbildung ähnlich" bzw. "Symbolfoto" zu verstehen und unverbindlich.

Die verwendeten Verpackungsmaterialien (vac = Vakuumbeutel; schrumpf = Schrumpfbeutel; aroma = Unter Schutzathmosphäre verpackt) entsprechen dem österreichischen ²Art der Verpackung:

3Nährwerttahelle: 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!