gourmetfein
So muss das schmecken.

Produktdatenblatt Oberio Edel S-Grillbauch

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.	3660
Sachbezeichnung:	Edel-Grillbauch 2er e 350 g
Beschreibung / Qualitätsmerkmale:	- Schweinefleisch aus 100 % gentechnikfreier und nachhaltiger Landwirtschaft - aus Oberösterreich - handgeschnitten - trocken gewürzt - weniger Bratverlust
Zubereitungsempfehlung:	**SB-Theke** - zum Braten und Grillen

OHNE gen TECHNIK HERGESTELLT

AT 40502 EG

Transport / Lagerungbedingungen:	gekühlt lagern bei 0° C bis +4° C
Gebrauchsanweisung:	Nach dem Öffnen innerhalb von drei Tagen verbrauchen

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.	3660	160 (b) x 30 (h) x 110 (t)	1 Pkg.	e 350 g	9006460936607	14 d	schrumpf	E2	12 Stück	4	7
					27036600GGGGP						

Nährwerttabelle[3]	
Brennwert (kJ / kcal):	1092 / 261
Fett (g/100g):	21
davon gesättigte Fettsäuren (g/100g):	11
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, Gewürze und Kräuter, Gewürzextrakte, 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	---	$1x10^2$

Quelle: DGHM 2014

Sensorische Anforderungen		
Sens. Anforderungen	**Grenzwert**	**Sperrwert**
Beschaffenheit Aussen	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 Verpackungsmaterialen
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
[1]Symbolfoto:	Alle Artikel-Bilder sind als "Abbildung ähnlich" bzw. "Symbolfoto" zu verstehen und unverbindlich.
[2]Art der Verpackung:	Die verwendeten Verpackungsmaterialien (vac = Vakuumbeutel; schrumpf = Schrumpfbeutel; aroma = Unter Schutzathmosphäre verpackt) entsprechen dem
[3]Nährwerttabelle:	Alle Angaben entsprechen den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Union, und sind von entsprechenden akkreditierten Prüflabors untersucht worden
Herstellererklärung:	Die GF Fleischproduktion GmbH & Co KG bestätigt hiermit, dass: - die produzierten und gelieferten Waren den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen - 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!