

**Produktdatenblatt Oberio Edel S-Grillmix**

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



Art.-Nr. 3665  
 Sachbezeichnung: Edel-Grillmix  
 je 1 Stk. Edel-Grillkarree, Edel-Grillschopf, Edel-Grillbauch

Beschreibung / Qualitätsmerkmale:  
 - Schweinefleisch aus 100 % gentechnikfreier und nachhaltiger Landwirtschaft  
 - aus Oberösterreich  
 - handgeschnitten  
 - trocken gewürzt  
 - weniger Bratverlust

Zubereitungsempfehlung: **SB-Theke**  
 - zum Braten und Grillen



Symbolfoto <sup>1</sup>

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

VE	Art.-Nr.	Produktabmessungen in mm ca.	Format	Gewicht	EAN		RLZ	Art der Verpackung <sup>2</sup>	Gebinde	Gebinde - inhalt	Gebinde/ Lage	Lagen/ Palette
1 Stk.	3665	150(b) x 30 (h) x 160 (t)	1 Pkg.	e 525g	EAN 13:	9006460936652	14 d	schrumpf	E2	12 Stück	4	7
					GS1-128:	9006460936652						

Nährwertabelle <sup>3</sup>	
Brennwert (kJ / kcal):	795 / 190
Fett (g/100g):	12,23
davon gesättigte Fettsäuren (g/100g):	5,86
Kohlenhydrate (g/100g):	0,50
davon Zucker (g/100g):	< 0,1
Eiweiß (g/100g):	19,43
Salz (g/100g):	0,13

Zutaten / QUID-Kennzeichnung
Zutaten: 97% Schweinefleisch, Speisesalz jodiert, Gewürze und Kräuter, Gewürzextrakte, Zucker.

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

Sensorische Anforderungen		
Sens. Anforderungen	Grenzwert	Sperrwert
Beschaffenheit Aussen	arttypische Fleischfarbe mit Gewürzmischung	untypische helle Farbe
Konsistenz	schnitffest	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

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

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

<sup>2</sup>Art der Verpackung: Die verwendeten Verpackungsmaterialien (vac = Vakuumbbeutel; schrumpf = Schrumpfbbeutel; aroma = Unter Schutzatmosphäre verpackt) entsprechen dem

<sup>3</sup>Nährwertabelle: 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  
 - 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!