gourmetfein
So muss das schmecken.

Produktdatenblatt Oberio Edel S-Grillmix

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.	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 [1]

Transport / Lagerungbedingungen:	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[2]	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						

Nährwerttabelle[3]	
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	$5x10^6$	---
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. Anforderunger	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 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

[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 und

Herstellererklärung: 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!