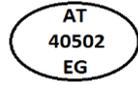


Produktdatenblatt Grillwürstelmix

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



Art.-Nr. 816
 Sachbezeichnung: Grillwürstelmix
 je 2 Stk. Berner Würstel, Bratwürstel, Käsekrainer

Käsekrainer: 69% Rind- und Schweinefleisch, 19% Käse
 Berner Würstel: 55% Rind- und Schweinefleisch 14% Käse
 Bratwürstel: 93% Schweinefleisch

Beschreibung / Qualitätsmerkmale: Frischer Geschmack, ohne künstliche Farbstoffe, ohne Verdickungsmittel, glutenfrei, lactosefrei, ohne Geschmacksverstärker.

Zubereitungsempfehlung: **Pfanne**
 - Bei mittlerer Hitze mit etwas Fett anbraten
Im Plattengrill
 - ca. 5 min bei ca. 220°C



Symbolfoto¹

Transport / Lagerungsbedingungen: gekühlt lagern bei +2° C bis +7° C
 Gebrauchsanweisung: Nach dem Öffnen innerhalb von 3 Tagen verbrauchen!

VE	Art.-Nr.	Produktabmessungen in cm ca.	Format	Gewicht	EAN	MHD	RLZ	Art der Verpackung ²	Gebinde	Gebinde - inhalt	Gebinde/ Lage	Lagen/ Palette
1 Stk.	816	21 (b) x 3 (h) x 24 (t)	1 Pkg.	e 520g	9006460908161	25 d	14 d	schrumpf	E2	30 Pkg.	4	7

Nährwertabelle ⁴	
Brennwert (kJ / kcal):	1014 / 253
Fett (g/100g):	21
davon gesättigte Fettsäuren (g/100g):	9,5
Kohlenhydrate (g/100g):	0,5
davon Zucker (g/100g):	0,5
Eiweiß (g/100g):	15
Salz (g/100g):	1,7

Zutaten / QUID-Kennzeichnung
Zutaten: Schweine- und Rindfleisch, Speck, 19% EMMENTALER, Trinkwasser, unjodiertes Speisesalz, Gewürzextrakte, Gewürze, Dextrose, Rohrzucker, Aromen, Maltodextrin, Liebstöckelwurzel, Stabilisator: E450, E451 Konservierungsmittel: E250, E252, Antioxidationsmittel: E300, 301, Naturdärme (Schaf, Schwein), Rauch.

Mikrobiologische Anforderungen	Grenzwert (KbE*/g)	Sperrwert (KbE*/g)
Gesamkeimzahl	2 500 000	25 000 000
Enterobacteriaceae	500	5 000
E-Coli	10	100
Milchsäurebakterien	2 500 000	25 000 000
Salmonella	----	n.n. in 25 g
Listeria monocytogenes	----	n.n. in 25 g

*Quelle: AMA Richtwerte

Rückverfolgbarkeit: Die Rückverfolgbarkeit wird durch die Losnummer gewährleistet. Die verwendeten Roh- und Hilfsstoffe sowie produktberührende Verpackungsmaterialien können anhand der Losnummer auf der Produktetikette (Chargenkennzeichnung) jederzeit eindeutig identifiziert werden.

Allergenkennzeichnungspflicht: Sämtliche allergenen Stoffe werden in der Zutatenliste in GROSSBUCHSTABEN angegeben.

GVO: Laut Lieferantenerklärung unterliegen die von uns verarbeiteten Roh- und Hilfsstoffe nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß VO (EG) 1829/2003 bzw. VO (EG) 1830/2003.

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

¹Gentechnikfrei: Gentechnikfrei erzeugt gemäß Codex-Richtlinie "gentechnikfreie Produktion" - Kontrolle durch agroVet GmbH

²Art der Verpackung: Die verwendeten Verpackungsmaterialien (vac = Vakuumbbeutel; schrumpf = Schrumpfbbeutel; Aroma = Unter Schutzatmosphäre verpackt) entsprechen dem österreichischen Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG), und den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Union.

⁴Nährwertabelle: Alle Angaben entsprechen der österreichischen Nährwertkennzeichnungsverordnung (NWKV) sowie den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Union, und sind von entsprechenden akkreditierten Prüflabors untersucht worden.

⁵Zutaten / QUID-Kennzeichnung: Alle Angaben in abnehmender Gewichtsreihenfolge inklusive Zusatzstoffe, laut Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV).

Herstellereklärung: Die GF Fleischproduktion GmbH & Co KG bestätigt hiermit, dass:
 - die produzierten und gelieferten Waren den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen von Österreich und der Europäischen Union (Gesetze, Verordnungen und Richtlinien) entsprechen.
 - die Angaben der Produktdeklaration den gesetzlichen Vorgaben entsprechen.
 - alle Angaben richtig sind und Änderungen jeglicher Art unverzüglich an den Kunden weitergegeben werden.