



# Fleischwaren Berger GesmbH & Co KG

3443 Sieghartskirchen, Koglerstraße 8

Telefon: 02274/6081

Fax: 02274/6081-146

e-mail: [office@berger-schinken.at](mailto:office@berger-schinken.at)

Internet: [www.berger-schinken.at](http://www.berger-schinken.at)

ATU41161602



## PRODUKTSPEZIFIKATION

### Allgemein

Artikel Bezeichnung: Toastschinken geschn.200g  
 Produktgruppe: SCHINKEN- U. SELCHPR. GESLICED  
 EAN-13: 900145500378 4  
 EAN-128: 900145510378 1  
 Artikelnummer Lieferant: 378  
 Auszeichnungsart: egalisiert  
 Nettofüllgewicht: 200g / Tara: 13,000g  
 Anzahl Scheiben/Stück pro VE: 15 / 0  
 Aufmachung: gefaechert  
 Art der Packung: aroma  
 Maße der Packung LxBxH in cm: 22,0 x 12,7 x 2,0  
 Packungen/Einheit: 5 / Maße LxBxH in cm: 22,0 x 12,7 x 10,0  
 Packungen/Kiste: 40 / Maße LxBxH in cm: 40,0 x 60,0 x 20,0  
 Kisten /Lage: 4 / Lagen pro Palette: 8  
 Zolltarifnummer: 160241109130

### Lieferantendaten / Herstellerdaten / Produktionsstätte

Firmenbezeichnung: Fleischwaren Berger Ges.m.b.H & CO KG  
 Adresse: Koglerstraße 8, 3443 Sieghartskirchen  
 Ansprechpartner QWE: Hr. Ing. Markus Madner  
 Telefonnummer/e-mail: +43 2274 6081 248 / [markus.madner@berger-schinken.at](mailto:markus.madner@berger-schinken.at)  
 Ansprechpartner Verkauf: Fr. Mag. Gaby Kritsch  
 Telefonnummer: +43 2274 6081 182 / [verkauf@berger-schinken.at](mailto:verkauf@berger-schinken.at)



### Lager- u. Transportbedingungen / Konservierungsmethode / Schutzbegasung / Verpackung

Lager & Transportbedingungen: Gekühlt lagern bei: +2°C bis +6°C Ungeöffnet mindestens ... siehe Aufdruck  
 Konservierungsmethode: Natriumnitrit, erhitzt, Schutzatmosphäre

Schutzbegasung: ca. 30% CO2 | ca. 70% N2  
 Verpackung: , OF420 ToastSchinken200g  
 UF423 TEC PET A 200/50,

### MHD / Rückverfolgbarkeit / Entschlüsselung von Chargencode

MHD ab Produktion: 17 Tage  
 Restlaufzeit: 16 Tage  
 Rückverfolgbarkeit gewährleistet durch: MHD  
 Entschlüsselung von Chargencode: das MHD liefert die entsprechende Chargenrückverfolgung

### Spezifisch

	Durchschn. Nährwerte pro 100g	pro Portion (= 50 g)	% der RM pro 50g
Brennwert kJ	479	240	3
Brennwert kcal	114	57	3
Fett g	3,0	1,5	2
davon gesättigte Fettsäuren g	1,3	0,7	3
Kohlenhydrate	1,2	0,6	< 1
davon Zucker	1,2	0,6	< 1
Eiweiss	20	10	20
Salz	2,0	1,0	17

Allergene: -

Intoleranzen: Glucose

**Bank: Raiffeisenbank Tulln, BLZ 32880, Konto 2401016, IBAN: AT313288 000002401016, BIC: RLNWATW1880.** FN 152245 s, Landesgericht St. Pölten, DVR: 0801895, ARA-Lizenznr.: 1460, ean-a BN 9001455000004, EU-Nummer: AT 30533 EG, Pers. haft. Gesellschafter: Fleischwaren Berger GesmbH, 3443 Sieghartskirchen, Koglerstraße 8, FN 134869 m, Landesgericht St. Pölten. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Reklamationen nur bei Warenübernahme. Bei Beanstandungen durch die Lebensmittelbehörde ist eine Gegenprobe unbedingt erforderlich. Bei Zielüberschreitung bankübliche Verzugszinsen. Erfüllungsort und Gerichtsstand St. Pölten.

Vorliegendes Fleisch stammt von tauglich befundenen Tieren und wurde gemäß den Bestimmungen der Fleisch-Hygiene-Verordnung gewonnen, bearbeitet, gelagert und transportiert. Das frische sowie das tiefgekühlte Fleisch enthält keine Rückstände in Mengen, welche die zulässigen Höchstmengen überschreiten und keine verbotenen Rückstände. BIO-Kontrollnummer für Bio-Artikel - abgesichert über "sus" @: AT-BIO-301



## Fleischwaren Berger GesmbH & Co KG

3443 Sieghartskirchen, Koglerstraße 8

Telefon: 02274/6081

Fax: 02274/6081-146

e-mail: [office@berger-schinken.at](mailto:office@berger-schinken.at)

Internet: [www.berger-schinken.at](http://www.berger-schinken.at)

ATU41161602



### PRODUKTSPEZIFIKATION

#### Zutaten:

TOASTSCHINKEN

Glutenfrei, laktosefrei.

Zutaten: Schweinefleisch, Trinkwasser, Speisesalz,  
Maltodextrin, Dextrose, Stabilisatoren: Di-, Tri-, Poly-  
phosphate; Gewürze, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel:  
Natriumascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit.

Unter Schutzatmosphäre verpackt.

Nach dem Öffnen zum unmittelbaren Verzehr bestimmt.

Herkunftsland: in Österreich hergestellt  
Österreich Kennzeichnung: 50% Österreich (Wertschöpfung zu mind. 50% in Österreich)

Auslobung lt. Etikett: gluten- und laktosefrei  
ohne Zusatz von Geschmacksverstärker

Geschmack: arteigen

Chemische Parameter:	Zielwerte	Codex
Eiweiss	20,0	
Kohlenhydrate	1,2	
Fett	3,0	-
Ballaststoffe	1,0	
Salz	2,0	
Kollagenwert		-
Kollagenfreies Eiweiß %		-
Wasser: Gesamteiweiß		4,0
Fett: Gesamteiweiß		-
Wasser+Fett: Gesamteiweiß		-
pflanzliche Stärke als Kartoffelstärke %		-
sichtbare Muskelfleischeinlage Vol%		-
sichtbares Fettgewebe Vol%		-

**Bank: Raiffeisenbank Tulln, BLZ 32880, Konto 2401016, IBAN: AT313288 000002401016, BIC: RLNWATW1880.** FN 152245 s, Landesgericht St. Pölten, DVR: 0801895, ARA-Lizenznr.: 1460, ean-a BN 9001455000004, EU-Nummer: AT 30533 EG, Pers. haft. Gesellschafter: Fleischwaren Berger GesmbH, 3443 Sieghartskirchen, Koglerstraße 8, FN 134869 m, Landesgericht St. Pölten. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Reklamationen nur bei Warenübernahme. Bei Beanstandungen durch die Lebensmittelbehörde ist eine Gegenprobe unbedingt erforderlich. Bei Zielüberschreitung bankübliche Verzugszinsen. Erfüllungsort und Gerichtsstand St. Pölten.

Vorliegendes Fleisch stammt von tauglich befundenen Tieren und wurde gemäß den Bestimmungen der Fleisch-Hygiene-Verordnung gewonnen, bearbeitet, gelagert und transportiert. Das frische sowie das tiefgekühlte Fleisch enthält keine Rückstände in Mengen, welche die zulässigen Höchstmengen überschreiten und keine verbotenen Rückstände. BIO-Kontrollnummer für Bio-Artikel - abgesichert über "sus" ®: AT-BIO-301



## Fleischwaren Berger GesmbH & Co KG

3443 Sieghartskirchen, Koglerstraße 8

Telefon: 02274/6081

Fax: 02274/6081-146

e-mail: [office@berger-schinken.at](mailto:office@berger-schinken.at)

Internet: [www.berger-schinken.at](http://www.berger-schinken.at)

ATU41161602



### PRODUKTSPEZIFIKATION

Mikrobiologische Grenzwerte Ende MHD:

Aer. mes. Gesamtkeimzahl:	max. 5000000 KbE/g
Enterobacteriaceae:	max. 10000 KbE/g
Clostridium perfringens:	max. 1000 KbE/g
Pseudomonaden:	max. 10000 KbE/g
Coliforme:	max. 100 KbE/g
E. coli:	max. 100 KbE/g
Enterococcus spp.:	max. 100 KbE/g
Koagulasepositive Staphylokokken:	max. 100 KbE/g
Lactobacillus spp:	max. 5000000 KbE/g
Hefen:	max. 10000 KbE/g
Schimmel:	max. 10000 KbE/g
Listeria monocytogenes:	max. 100 KbE/g
EHEC:	nicht nachweisbar in 25g
Salmonellen:	nicht nachweisbar in 25g

Die Angaben über mikrob. und chemische Parameter beruhen auf mikrob. und chemischen Untersuchungen lt. Probenplan

#### Zertifikate / Genusstauglichkeitskennzeichen

IFS Version 7: Gültig bis 26.03.2023

Biozertifikat Austria -

BIO Garantie: Gültig bis 31.01.2024

Genusstauglichkeitszeichen: AT-30533-EG

GVO-Erklärung: gem. Verordn. 1829 u. 1830/2003 sowie Richtlinie 2001/18/EG

Datum: 27.02.2023

Unterschrift: \_\_\_\_\_

Diese Spezifikation ersetzt alle vorangegangenen Versionen.

Dieses Dokument wurde EDV-mäßig erfasst und ist ohne Stempel und Unterschrift gültig.