

Produktdatenblatt Weißwurst Leberkäse

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

Art.-Nr. 413
 Sachbezeichnung: Weißwurst Leberkäse

Beschreibung / Qualitätsmerkmale: Der Klassiker fürs Oktoberfest, mit Schnittlauch und Zitrone, 80% Fleischanteil aus frischem Rind- und Schweinefleisch, schmackhafte Naturkruste, im traditionellen Backofen gebacken, keine Stärke, ohne künstliche Farbstoffe, glutenfrei, laktosefrei

Zubereitungsempfehlung: **Heisse Theke**
 - Kerntemperatur von 75° C sicherstellen
 - Aufwärmzeit ca. 2 Std. - je nach Gerätetyp variabel
 - Anschnittfläche kann mit LK-Folie abgedeckt werden
 - kleine Mengen einwärmen, max. 3 Stunden warmhalten
 - Feuchtigkeit (Beschwadung) im Gerät sicherstellen

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



Symbolfoto¹

Menge	Art.-Nr.	Produktabmessungen in cm ca.	Format	Gewicht	EAN		MHD	RLZ	Art der Verpackung ²	Gebinde	Gebinde-inhalt	Gebinde/Lage	Lagen/Palette
1 Stk.	413	11 (b) x 8 (h) x 21 (t)	1 Block	e 1,8 kg	GS1-128:	9006460904132	35 d	21 d	vac	E2	7 Stück	4	7

Nährwerttabelle ³	
Brennwert (kJ / kcal):	969 / 234
Fett (g/100g):	20,20
davon gesättigte Fettsäuren (g/100g):	10,10
Kohlenhydrate (g/100g):	1,40
davon Zucker (g/100g):	0,60
Eiweiß (g/100g):	11,90
Salz (g/100g):	2,20

Zutaten / QUID-Kennzeichnung ⁵
Zutaten: 80% Schweine- u. Rindfleisch, Speck, Trinkwasser, Speisesalz (jodiert, unjodiert), Gewürze, 0,6% Schnittlauch, Maltodextrin, Gewürzextrakte, Zitronenöl, Gewürze, Stabilisator: E452, Konservierungsmittel: E250, Antioxidationsmittel: E300, E301, Knoblauch, Aromen. Kann Spuren von Milcheiweiß enthalten

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

Sensorische Anforderungen	
Sens. Anforderungen	Grenzwert
Beschaffenheit Aussen	Leberkäse mit brauner Kruste
Beschaffenheit Innen	Schnittbild mit kleinen Luftpinschlüssen
Brät	Farbe rötlich
Konsistenz	schnitffest
Geruch	rein, entsprechend
Geschmack	rein, entsprechend

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. Das gentechnikfreie Rind- und Schweinefleisch wird ausschließlich von den Partner-Bauern aus Oberösterreich bezogen. Dank des einzigartigen Rückverfolgungssystems kann auf jedem Produktetikett genau nachgelesen werden, von welchem unserer Partner-Bauern das Fleisch stammt.

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. 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

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

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. Die Verpackung entspricht den Herstellerangaben den Verordnungen 1935/2004, 2023/2006, 10/2011 idgF.

³Nährwerttabelle: Alle Angaben entsprechen den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Union, und sind von entsprechenden akkreditierten Prüflabors untersucht worden und unterliegen einer natürlichen Schwankung.

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.