

	<b>Kapitel: 4. Herstellungsprozess</b> QMHB / Dokumentennummer: <b>4_SP_3044 V1 Hühnerfilet AT</b>	Seite 1 von 2  <b>Version: 1</b>

## EK-/VK-Spezifikation

<b>Artikelbezeichnung:</b>	<b>Hühnerfilet AT 2 Stk. vac</b>
<b>Artikelnummer:</b>	<b>folgt</b>
<b>Produktbeschreibung:</b>	Hühnerfilet aus Österreich, vakuumverpackt.
<b>Zutaten:</b>	Hühnerfilet
<b>Mikrobiologische Grenzwerte am Ende des MHD [KBE/g]:</b>	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: $<5 \times 10^6$ Enterobacteriaceae: $<1 \times 10^5$ E.Coli: $<1 \times 10^3$ Pseudomonaden: $<1 \times 10^6$ Koag. Pos. Staphylokokken: $<5 \times 10^3$ Salmonellen: n. n. in 25g Listeria monocytogenes: $<1 \times 10^2$
<b>Zubereitungs-Empfehlung</b>	Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen! Produkt nach dem Öffnen der Verpackung sofort verbrauchen!
<b>Zielgruppe:</b>	Produkt ist für den gesunden Normalverbraucher ausgenommen Säuglinge bis zum vollendeten 1. Lebensjahr geeignet. Für Schwangere, Stillende und ältere Personen ist kein erhöhtes Risiko bekannt. Bedingte Eignung für Allergiker (siehe Seite 2)
<b>Auslieferung:</b>	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: frisch Stück pro VKE: 2 MHD Restlaufzeit in Tagen ab Anlieferung: 6 Tage Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei 2-4°C

Erstellt am: 11.01.2018	Geprüft am: 11.01.2018	Freigegeben am: 11.01.2018
Ines Walter	Ines Walter	Ines Walter

	<b>Kapitel: 4. Herstellungsprozess</b> QMHB / Dokumentennummer: <b>4_SP_3044 V1 Hühnerfilet AT</b>	Seite 2 von 2  <b>Version: 1</b>

## Erklärung zu allergenen Zutaten bei Lebensmitteln

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU Einstufung  
 [EU-Verordnung 1169/2011 (Anhang II)]

Artikelbezeichnung:	<b>Hühnerfilet AT 2Stk vac</b>		
Artikelnummer:	<b>folgt</b>		
	Ja	Nein	Spuren
Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere / Krebserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier / Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch / Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja / Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch / Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellt Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie / Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf / Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen / Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als SO <sub>2</sub> angegeben. < 10ppm*)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Die von der Firma Wiesbauer-Gourmet hergestellten Produkte werden unter Einhaltung einschlägiger europäischen und österreichischen Sicherheits- und Rechtsvorschriften, insbesondere dem CODEX- Kapitel B14 (Fleisch- und Fleischwaren) und der LMKV, hergestellt. Für die Produkte der Fa. Wiesbauer-Gourmet besteht keine Kennzeichnungspflicht von gentechnisch veränderten Lebensmitteln gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003.

Erstellt am: 11.01.2018	Geprüft am: 11.01.2018	Freigegeben am: 11.01.2018
Ines Walter	Ines Walter	Ines Walter