

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
|  | <b>Kapitel: 4. Herstellungsprozess</b>                        | Seite 1 von 2     |
|   | QMHB / Dokumentennummer:<br><b>4_SP_1098 V2 R-Faschiertes</b> | <b>Version: 2</b> |

## EK-/VK-Spezifikation

|   |  |
|---|--|
| <b>Artikelbezeichnung:</b>                                  | <b>R-Faschiertes vac, frisch</b>   |
| <b>Artikelnummer:</b>                                       | <b>13602 R-Faschiertes 1kg vac, frisch</b><br><b>13612 R-Faschiertes + 30% Kernfett, vac, frisch</b>   |
| <b>Produktbeschreibung:</b>                                 | R-Faschierfleisch + 30% Kernfett gemeinsam faschiert   |
| <b>Zutaten:</b>   | Rindfleisch, Kernfett 30%  |
| <b>Mikrobiologische Grenzwerte am Ende des MHD: (KBE/g)</b> | Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: <math><5 \times 10^6</math><br>Enterobacteriaceae: <math><1 \times 10^5</math><br>E. Coli: <math><5 \times 10^3</math><br>Pseudomonaden: <math><1 \times 10^6</math><br>Koagulase positive Staphylokokken: <math><5 \times 10^3</math><br>Salmonella: n. n. in 25g<br>Listeria monocytogenes: <math><1 \times 10^2</math> |
| <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.   |
| <b>Nährwerte in 100g:</b>                                   | Brennwert: 443 kJ / 106 kcal<br>Eiweiß: 22,2g<br>Kohlenhydrate: 0g<br>Fett: 1,9g   |
| <b>Zubereitung:</b>   | Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen!<br>Produkt nach dem Öffnen der Verpackung sofort verbrauchen!   |
| <b>13602</b>  | Verpackung: Siegelrandbeutel, vac<br>Zustand: frisch<br>Gewicht pro VKE: ca. 1 kg<br>MHD in Tagen ab Anlieferung: 3<br>Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei 0-2°C   |
| <b>13612</b>  | Verpackung: Siegelrandbeutel, vac<br>Zustand: frisch<br>Gewicht pro VKE: nach Kundenwunsch<br>MHD in Tagen ab Anlieferung: 3<br>Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei 0-2 °C   |

|                         |                        |                            |
|-------------------------|------------------------|----------------------------|
| Erstellt am: 29.07.2017 | Geprüft am: 29.07.2017 | Freigegeben am: 29.07.2017 |
| Fabian Mutz             | Fabian Mutz            | Fabian Mutz                |

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
|  | <b>Kapitel: 4. Herstellungsprozess</b>                        | Seite 2 von 2     |
|   | QMHB / Dokumentennummer:<br><b>4_SP_1098 V2 R-Faschiertes</b> | <b>Version: 2</b> |

## Erklärung zu allergenen Zutaten bei Lebensmitteln

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

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Artikelbezeichnung:</b> | <b>R-Faschiertes + 30% Kernfett, vac, frisch</b>   |
| <b>Artikelnummer:</b>      | <b>13602 R-Faschiertes 1kg vac, frisch</b><br><b>13612 R-Faschiertes + 30% Kernfett, vac, frisch</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 Lupinerzeugnisse  | <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 vertriebenen 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: 29.07.2017 | Geprüft am: 29.07.2017 | Freigegeben am: 29.07.2017 |
| Fabian Mutz             | Fabian Mutz            | Fabian Mutz                |