

8 PRODUKTZUSAMMENSETZUNG					
Zutaten (mit QUID bei zusammengesetzten Produkten)	Rohstoff Hirschfleisch, Wildschweinfleisch, Rehfleisch				
	Zutaten: Hirschkeulenfleisch, Wildschweintrückenfleisch, Rehkeulenfleisch				
Zusatzstoffe	Klassenname	Bezeichnung		E-Nummer	
Hilfsstoffe					
Nährwerte - durchschnittlich	pro 100 g		Referenzmenge pro 100 g		
Energie	kJ kcal		%		
Fett	g		%		
davon gesättigte Fettsäuren	g		%		
Kohlenhydrate	g		%		
davon Zucker	g		%		
Ballaststoffe	g		%		
Eiweiß	g		%		
Salz	g		%		
*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).					
9 ALLERGENE					
Allergene nach EU-VO 1169/2011	im Betrieb verwendet		in der Rezeptur enthalten		Wenn ja, Angabe des Inhaltsstoffes
01 Gluten haltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
02 Krebstiere und Muscheln und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
03 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
04 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
05 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
06 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
07 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
08 Schalenfrüchte (Nüsse etc.) und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
09 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
13 Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
* Knoblauch und Zwiebel enthalten natürliche Schwefelverbindungen. Schwefeldioxid wurde nicht zugesetzt.					
Verwendete Zutaten mit allergenem Potential nach ALBA-Liste					
20 Laktose	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
21 Kakao	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
22 Geschmacksverstärker (E620 – E625)	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
23 Huhn	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
24 Koriander	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
25 Mais	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
26 Gemüse / Hülsenfrüchte	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
27 Rind	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
28 Schwein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
29 Karotte	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	

10		PRODUKT BESCHAFFENHEIT	
Mikrobiologische Anforderungen zum Ende des MHD		Richtwert	
Gesamtkeimzahl	< 500.000.000 KBE/g		
Enterobacteriaceae	< 250.000 KBE/g		
E. coli	< 200.000 KBE/g		
Staphylococcus aureus	< 50.000 KBE/g		
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g		
Salmonella	nicht nachweisbar in 25 g		
11		PRODUKTSICHERHEIT	
HACCP-Konzept vorhanden	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		
Produkteingangskontrolle	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Annahme nur nach fachlicher Prüfung jeder Warenanlieferung an Hand gültiger spezifischer Vorgaben. (Tiergesundheits- und Genusstauglichkeitsbescheinigung)	
Kreuzkontamination ausgeschlossen	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	GHP / GMP	
Metalldetektion	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	(Bei erlegtem Wild können selbst nach sorgfältiger Prüfung und Metalldetektion Reste des Geschossteils enthalten sein.)	
Maßnahmen zur Fremdkörpervermeidung	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	GHP / GMP	
12		NEUARTIGE LEBENSMITTEL - GENTECHNIK - BESTRAHLUNG	
Kennzeichnungspflichtige Zutaten nach Novell-Food -Verordnung	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein		
Produkt und/oder Zutaten wurden mit genetisch veränderten Organismen (GVO) hergestellt.	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein		
Produkt und/oder Zutaten wurden mit ionisierenden Strahlen behandelt.	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein		
13		HERSTELLERERKLÄRUNG	
<p>Die Firma AGER GesmbH bestätigt hiermit, dass das Produkt und dessen Verpackung den derzeit gültigen lebensmittel- und veterinärrechtlichen Bestimmungen im Ursprungsland (nationale Gesetze und Verordnungen, dem Codex Alimentarius Austriacus Kapitel B14 sowie den EU-VO178/2002, EU-VO 852/2004, EU-VO 853/2004, EU-VO 854/2004, EU-VO 2073/2005, EU-VO 2075/2005 und (alle in der jeweils gültigen Fassung), insbesondere allen nationalen Gesetzen und EU-Verordnungen -/Richtlinien hinsichtlich Kontaminanten, Schadstoffrückstände, der Verwendung von Zusatzstoffen und Aromen, Verordnungen über Kontaktmaterialien (EU-VO 1935/2004 und EU-VO 10/2011) , sowie allen weitergehenden hygienerechtlichen Bestimmungen entspricht.</p>			
14		GÜLTIGKEIT	
<p>Diese Spezifikation wurde EDV-unterstützt erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Um die Aktualität der vorliegenden Spezifikation zu gewährleisten, wird empfohlen diese jährlich neu einzufordern. Mit dieser Version verlieren alle vorangegangenen Spezifikationen ihre Gültigkeit.</p>			