


Produktspezifikation	
Artikel	R-FASCHIERT.3MM(2X2,5KG)90/10 TK
Artikelnummer	9004014
EAN Code Pack	912 000 746 6423
EAN Code Karton	912 000 746 1282
Verkehrsbezeichnung	Rindsfaschiertes 3mm 90/10 TK 2x2,5kg TK
Lieferant	gleich wie Produzent
Produzent	Stefri Frischeteam Halper GmbH Steinbrückl 21, A-7531 Kemeten Tel.: +43(0)3352 6220, Fax +43(0)3352 622020
Produzent Betriebsnummer	AT 10264 EG
Zertifizierungen	VUQS-R (gütig bis 12/2014)
Lebensmittelrecht	<p>Dieses Produkt wird nach den HACCP- und den Grundsätzen Guter Herstellungspraxis hergestellt. Es entspricht den gesetzlichen Bestimmungen und Grenzwerten der EU und Österreichs, insbesondere betreffend Kontaminationen (Schwermetalle, Aflatoxine, Pestizide, PCB). Die Rohware wird in regelmäßigen Abständen auf Rückstände untersucht.</p> <p>Diese Produkt entspricht den jeweils gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der EU bzw. Österreichs und ist für den menschlichen Verzehr geeignet.</p> <p>Das verwendete Verpackungsmaterial (Primärverpackung) entspricht der aktuellen europäischen und österreichischen Gesetzgebung für Verpackung, die dafür bestimmt ist, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen.</p> <p>Eine unsachgemäße Handhabung des Produktes, wie zB der Lagertemperatur, kann die Mindesthaltbarkeit verringern sowie die Qualität, Mikrobiologie, usw. des Produktes negativ beeinflussen.</p>
Gentechnik	Wir bestätigen, dass gem. verbindlicher Erklärungen unserer Lieferanten, wissentlich keine gentechnisch veränderten Organismen oder deren Teile im Sinne des § 4 Gentechnikgesetz, österreichisches Bundesgesetzblatt 510/94 (bzw. RL 90/219 EWG und RL 90/220 in der letztgültigen Fassung) in unseren Produkten enthalten sind und dass auch bei der Herstellung der Produkte in unserem Unternehmen keine gentechnisch veränderten Organismen eingesetzt werden. Es besteht somit keine Verpflichtung gem. VO(EG) 1829/2003 und VO(EG) 1830/2003

Produktangaben		
Aussehen	Rindfleisch 90/10 3 mm faschiert	
Bild		
Geschmack	Fleischig frisch	
Geruch	Fleischig frisch	
Produktzustand	Roh, tiefgekühlt	
Verzehrfähigkeit	Vor dem Verzehr durcherhitzen (nicht für den Direktverzehr geeignet)	
Zutaten	Rindfleisch	
Allergenkennzeichnung	<ul style="list-style-type: none"> Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse Krebstiere und Krebstiererzeugnisse Eier und Eierzeugnisse Fisch und Fischerzeugnisse Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse Soja und Sojaerzeugnisse Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) Sellerie und Sellerieerzeugnisse Senf und Senferzeugnisse Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l, als SO2 angegeben Lupine sowie Erzeugnisse daraus Weichtiere sowie Erzeugnisse 	<ul style="list-style-type: none"> Nein Nein Nein Nein Nein Nein Nein Nein Nein Nein Nein Nein Nein Nein Nein
	<p>Gem. EU Richtlinie 2006/142/EG weisen wir darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses bei der Lebensmittelproduktion die Möglichkeit einer Kreuzkontamination generell nicht ausgeschlossen werden kann. Die vollständige Abwesenheit weiterer Allergene kann daher nicht garantiert werden.</p>	

Produktangaben			
Transport- und Lagerbedingungen	Tiefgekühlt bei -18° bis -24° C lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.		
Logistische Daten	2,5 kg in PlusTherm ST 5 150 PA-PE Unterfolie transparent, AmiTop ST 70 AC PA-PE Oberfolie transparent unter Vakuum verpackt und siegelrandverschweißt (ca 360 x 245 x 60 mm). 2 Pack im Stefri-Karton-Blitzboden (300 x 240 x 185 mm). 12 Karton pro Lage. 10 Lagen pro Euro-Palette.		
Mindestens haltbar	240 Tage ab Produktion Mind. 180 Tage ab Auslieferung (Anm.: bei eingehaltener und ununterbrochener Kühlkette sowie ungeöffneter und nicht defekter Verpackung. Für defekte Verpackung(en) wird keinerlei Haftung übernommen. Reklamationen zu defekten Verpackungen werden ausschließlich im Rahmen der Warenübernahme akzeptiert und angenommen – spätere Reklamationen werden nicht anerkannt!)		
Mikrobiologische Grenzwerte zum Ende der MHD (KBE/g):		<i>Richtwert (KbE*/g)</i>	<i>Warnwert (KbE*/g)</i>
	Enterobacteriaceae	10000	100000
	Escherichia coli	100	1000
	Gesamtkeimzahl	1000000	
	Hefen	1000	
	Listeria monocytogenes		100
	Salmonella		n.n. in 25g
	Schimmelpilze	100	
	Staphylokokken, koagulasepositiv	100	1000
Nährwerte in g pro 100 g <small>Nährwerte sind berechnet und basieren auf Literaturdaten und unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen</small>		<i>Parameter</i>	<i>Erg. Prüfbericht</i>
	Brennwert (kJ/kcal)	628 / 150	
	Eiweiß	20	
	Kohlenhydrate	< 0,1	
	- davon Zucker	< 0,1	
	Fett	10	
	- davon ges. FS	0	
	Ballaststoffe	< 0,1	
	Natrium	< 0,1	

Die Werte wurden sorgfältig und nach unserem besten Wissen ermittelt. Je nach Transport- und Lagerbedingungen können die angegebenen Werte gewissen Schwankungen unterliegen, auf die wir keinen Einfluss haben. Daher ist die Spezifikation rechtlich unverbindlich und befreit den Kunden nicht, vor Anwendung des Produktes eine Qualitätskontrolle durchzuführen.

Deklarationsempfehlung lt. LMKV - Etikettenübersetzung	
Zutaten – AT (Pack)	<p>RINDSFASCHIERTES 90/10 3mm tiefgekühlt, Nettofüllmenge 2,5 kg</p> <p>Geboren: EU, Gemästet: EU, Geschlachtet: EU, Zerlegt: EU.</p> <p>Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Vor dem Verzehr durcherhitzen. Ungeöffnet und tiefgekühlt bei -18°C bis -24°C lagern!</p>
Zutaten – AT (Karton)	<p>RINDSFASCHIERTES 90/10 3mm tiefgekühlt, Nettofüllmenge 5 kg (2 x 2,5kg)</p> <p>Geboren: EU, Gemästet: EU, Geschlachtet: EU, Zerlegt: EU.</p> <p>Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Vor dem Verzehr durcherhitzen. Ungeöffnet und tiefgekühlt bei -18°C bis -24°C lagern!</p>
Zutaten – E	
Zutaten – CZ	

Die Werte wurden sorgfältig und nach unserem besten Wissen ermittelt sowie übersetzt. Je nach Verkaufsland und –sprache können Übersetzungsfehler auftreten. Gültig ist die deutsche Form laut Spezifikation. Daher ist die Spezifikation rechtlich unverbindlich und befreit den Kunden nicht vor Übersetzungsfehlern, der Kunde wird hiermit aufgefordert eine Kontrolle durchzuführen und bei Bedarf Fehler unverzüglich zu melden.