


<b>Produktspezifikation</b>	
<b>Artikel</b>	S-LEBER GEM.FASCHIERT 1KG TK
<b>Artikelnummer</b>	9011095
<b>EAN Code Pack</b>	912 000 746 4764
<b>EAN Code Karton</b>	
<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Rinds- und Schweinleber faschiert 1 kg TK
<b>Lieferant</b>	gleich wie Produzent
<b>Produzent</b>	Stefri Frischeteam Halper GmbH Steinbrückl 21, A-7531 Kemeten Tel.: +43(0)3352 6220, Fax +43(0)3352 622020
<b>Produzent Betriebsnummer</b>	AT 10264 EG
<b>Zertifizierungen</b>	VUQS-R (gütig bis 12/2014)
<b>Lebensmittelrecht</b>	<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>
<b>Gentechnik</b>	<p>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</p>

Produktangaben																													
<b>Aussehen</b>	Schweine- und Rindsleber faschiert in Topdarm gefüllt																												
<b>Bild</b>																													
<b>Geschmack</b>	Fleischig frisch																												
<b>Geruch</b>	Fleischig frisch																												
<b>Produktzustand</b>	Roh, tiefgekühlt																												
<b>Verzehrfähigkeit</b>	Vor dem Verzehr durcherhitzen (nicht für den Direktverzehr geeignet)																												
<b>Zutaten</b>	Rindsleber, Schweinsleber																												
<b>Allergenkennzeichnung</b>	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> <td>Nein</td> </tr> <tr> <td>Krebstiere und Krebstiererzeugnisse</td> <td>Nein</td> </tr> <tr> <td>Eier und Eierzeugnisse</td> <td>Nein</td> </tr> <tr> <td>Fisch und Fischerzeugnisse</td> <td>Nein</td> </tr> <tr> <td>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> <td>Nein</td> </tr> <tr> <td>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse</td> <td>Nein</td> </tr> <tr> <td>Soja und Sojaerzeugnisse</td> <td>Nein</td> </tr> <tr> <td>Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)</td> <td>Nein</td> </tr> <tr> <td>Sellerie und Sellerieerzeugnisse</td> <td>Nein</td> </tr> <tr> <td>Senf und Senferzeugnisse</td> <td>Nein</td> </tr> <tr> <td>Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse</td> <td>Nein</td> </tr> <tr> <td>Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l, als SO2 angegeben</td> <td>Nein</td> </tr> <tr> <td>Lupine sowie Erzeugnisse daraus</td> <td>Nein</td> </tr> <tr> <td>Weichtiere sowie Erzeugnisse</td> <td>Nein</td> </tr> </tbody> </table>	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein	Eier und Eierzeugnisse	Nein	Fisch und Fischerzeugnisse	Nein	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein	Soja und Sojaerzeugnisse	Nein	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nein	Senf und Senferzeugnisse	Nein	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Nein	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l, als SO2 angegeben	Nein	Lupine sowie Erzeugnisse daraus	Nein	Weichtiere sowie Erzeugnisse	Nein
	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein																											
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein																												
Eier und Eierzeugnisse	Nein																												
Fisch und Fischerzeugnisse	Nein																												
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein																												
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein																												
Soja und Sojaerzeugnisse	Nein																												
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein																												
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nein																												
Senf und Senferzeugnisse	Nein																												
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Nein																												
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l, als SO2 angegeben	Nein																												
Lupine sowie Erzeugnisse daraus	Nein																												
Weichtiere sowie Erzeugnisse	Nein																												
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.																													

Produktangaben			
<b>Transport- und Lagerbedingungen</b>	Tiefgekühlt bei -18° bis -24° C lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.		
<b>Logistische Daten</b>	1 kg im Topdarm gefüllt. Weitere Verpackung nach Kundenwunsch.		
<b>Mindestens haltbar</b>	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!)		
<b>Mikrobiologische Grenzwerte zum Ende der MHD (KBE/g):</b>		<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
	Staphylokokken, koagulasepositiv	100	1000
<b>Nährwerte in g pro 100 g</b> <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)	561 / 134	
	Eiweiß	21	
	Kohlenhydrate	0,5	
	- davon Zucker	< 0,1	
	Fett	4,9	
	- 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><b>LEBER GEMISCHT faschiert</b>            tiefgekühlt, Nettofüllmenge 1 kg</p> <p>Zutaten: Rindsleber 50%, Schweinsleber 50%.</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.