
	<b>Kapitel: 4. Herstellungsprozess</b>	Seite 1 von 2
	QMHB / Dokumentennummer: <b>4_SP_2153 V1 S-Bauchfleisch</b>	<b>Version: 1</b>

## EK-/VK-Spezifikation

<b>Artikelbezeichnung:</b>	<b>S-Bauchfleisch o.Kn. zugeputzt</b>
<b>Artikelnummer:</b>	<b>3010 S-Bauchfleisch o.Kn. zugeputzt</b> <b>3013 S-Bauchfleisch o.Kn. zugeputzt ca. 1kg, frisch</b>
<b>Produktbeschreibung:</b>	Bauchfleisch vom Schwein, ohne Knochen und zugeputzt
<b>Zutaten:</b>	Schweinefleisch
<b>Mikrobiologische Grenzwerte: (KBE/g)</b>	Enterobacteriaceae: <math><1 \times 10^5</math> E.Coli: <math><1 \times 10^3</math> Koag. Pos. Staphylokokken: <math><5 \times 10^3</math> Salmonellen: n. n. in 25g 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>Zubereitung:</b>	Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen! Produkt nach Öffnen der Verpackung sofort verbrauchen!
<b>3010</b>	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: frisch Gewicht pro VKE: ca. 4,5 kg / Stk. MHD in Tagen ab Anlieferung: 7 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
<b>3013</b>	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: frisch Gewicht pro VKE: ca. 1kg / Stk MHD in Tagen ab Anlieferung: 7 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C

Erstellt am: 05.06.2017	Geprüft am: 05.06.2017	Freigegeben am: 05.06.2017
Fabian Mutz	Fabian Mutz	Fabian Mutz

	<b>Kapitel: 4. Herstellungsprozess</b>	Seite 2 von 2
	QMHB / Dokumentennummer: <b>4_SP_2153 V1 S-Bauchfleisch</b>	<b>Version: 1</b>

**Erklärung zu allergenen Zutaten bei Lebensmitteln**

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU Einstufung  
 [EU-Richtlinie 2003/89/EG (Anhang IIIa)]

<b>Artikelbezeichnung:</b>	<b>S-Bauchfleisch o.Kn. zugeputzt</b>
<b>Artikelnummer:</b>	<b>3010 S-Bauchfleisch o.Kn. zugeputzt</b> <b>3013 S-Bauchfleisch o.Kn. zugeputzt ca. 1kg, 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 / Eiererzeugnisse	<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 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: 05.06.2017	Geprüft am: 05.06.2017	Freigegeben am: 05.06.2017
Fabian Mutz	Fabian Mutz	Fabian Mutz