

	<b>Kapitel: 4. Herstellungsprozess</b>	Seite 1 von 6
	QMHB / Dokumentennummer: <b>4_SP_2363 V2 S-Kotelett</b>	<b>Version: 2</b>

## EK-/VK-Spezifikation

<b>Artikelbezeichnung:</b>	<b>S-Kotelett</b>	
<b>Artikelnummer:</b>	<p>           2600 S-Kotelett m Kn. 10dag 15Stk/Beutel, TK            2601 S-Kotelett m Kn. 12dag 15Stk/Beutel, TK            2602 S-Kotelett m Kn. 14dag 15Stk/Beutel, TK            2603 S-Kotelett m Kn. 16dag 15Stk/Beutel, TK            2604 S-Kotelett m Kn. 18dag 15Stk/Beutel, TK            2605 S-Kotelett m Kn. 20dag 15Stk/Beutel, TK            2606 S-Kotelett m Kn. 22dag 15Stk/Beutel, TK            2608 S-Kotelett m Kn. 24dag 15Stk/Beutel, TK            2650 S-Kotelett m.Kn. lose, frisch            2651 S-Kotelett m.Kn. 10er vac, frisch            2654 S-Kotelett mit Knochen 250g vac, frisch            2657 S-Kotelett mit Knochen 5x250g vac, frisch            2700 S-Kotelett o.Kn. lose, frisch            2701 S-Kotelett o.Kn. 10er vac, frisch            2716 S-Kotelett o.Kn. 160g lose, frisch            2789 S-Kotelett o.Kn. Spezial,frisch         </p>	
<b>Produktbeschreibung:</b>	Kotelett vom Schwein mit oder ohne Knochen, tiefgekühlt oder frisch	
<b>Zutaten:</b>	Schweinefleisch	
<b>Mikrobiologische Grenzwerte: (KBE/g)</b>	Enterobacteriaceae:	$<1 \times 10^5$
	E.Coli:	$<1 \times 10^3$
	Koag. Pos. Staphylokokken:	$<5 \times 10^3$
	Salmonellen:	n. n. in 25g
	Listeria monocytogenes:	$<1 \times 10^2$
<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:	626 kJ / 150 kcal
	Eiweiß:	20,3g
	Kohlenhydrate:	0g
	Fett:	5,2g
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 6
	QMHB / Dokumentennummer: <b>4_SP_2363 V2 S-Kotelett</b>	<b>Version: 2</b>

<b>Zubereitung:</b>	Vor dem Verzehr auf vollständig durcherhitzen! Produkt nach dem Öffnen der Verpackung sofort verbrauchen!	
<b>2600</b>	Verpackung: Siegelrandbeutel Zustand: tiefgekühlt Gewicht pro VKE: 1,5 kg (15 Stück) MHD in Tagen ab Anlieferung: 150 Haltbarkeitshinweis: tiefgekühlt lagern bei -18°C! Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!	
<b>2601</b>	Verpackung: Siegelrandbeutel Zustand: tiefgekühlt Gewicht pro VKE: 1,8 kg (15 Stück) MHD in Tagen ab Anlieferung: 150 Haltbarkeitshinweis: tiefgekühlt lagern bei -18°C! Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!	
<b>2602</b>	Verpackung: Siegelrandbeutel Zustand: tiefgekühlt Gewicht pro VKE: 2,1 kg (15 Stück) MHD in Tagen ab Anlieferung: 150 Haltbarkeitshinweis: tiefgekühlt lagern bei -18°C! Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!	
<b>2603</b>	Verpackung: Siegelrandbeutel Zustand: tiefgekühlt Gewicht pro VKE: 2,4 kg (15 Stück) MHD in Tagen ab Anlieferung: 150 Haltbarkeitshinweis: tiefgekühlt lagern bei -18°C! Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!	
<b>2604</b>	Verpackung: Siegelrandbeutel Zustand: tiefgekühlt Gewicht pro VKE: 2,7 kg (15 Stück) MHD in Tagen ab Anlieferung: 150 Haltbarkeitshinweis: tiefgekühlt lagern bei -18°C! Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!	
<b>2605</b>	Verpackung: Siegelrandbeutel Zustand: tiefgekühlt Gewicht pro VKE: 3,0 kg (15 Stück) MHD in Tagen ab Anlieferung: 150 Haltbarkeitshinweis: tiefgekühlt lagern bei -18°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 3 von 6
	QMHB / Dokumentennummer: <b>4_SP_2363 V2 S-Kotelett</b>	<b>Version: 2</b>


	Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
<b>2606</b>	Verpackung: Siegelrandbeutel Zustand: tiefgekühlt Gewicht pro VKE: 3,3 kg (15 Stück) MHD in Tagen ab Anlieferung: 150 Haltbarkeitshinweis: tiefgekühlt lagern bei -18°C! Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
<b>2608</b>	Verpackung: Siegelrandbeutel Zustand: tiefgekühlt Gewicht pro VKE: 3,6 kg (15 Stück) MHD in Tagen ab Anlieferung: 150 Haltbarkeitshinweis: tiefgekühlt lagern bei -18°C! Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
<b>2650</b>	Verpackung: umhüllt mit HDPE-Sack Zustand: tiefgekühlt Gewicht pro VKE: je nach Wunsch (Gewichtsartikel) MHD in Tagen ab Anlieferung: 3 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
<b>2651</b>	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: tiefgekühlt Gewicht pro VKE: je nach Wunsch (Gewichtsartikel) MHD in Tagen ab Anlieferung: 5 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
<b>2654</b>	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: tiefgekühlt Gewicht pro VKE: je nach Wunsch (Gewichtsartikel) MHD in Tagen ab Anlieferung: 5 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
<b>2657</b>	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: frisch Gewicht pro VKE: ca. 1,3kg MHD in Tagen ab Anlieferung: 5 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
<b>2700</b>	Verpackung: umhüllt mit HDPE-Sack Zustand: tiefgekühlt

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 4 von 6
	QMHB / Dokumentennummer: <b>4_SP_2363 V2 S-Kotelett</b>	<b>Version: 2</b>

	Gewicht pro VKE: je nach Wunsch (Gewichtsartikel) MHD in Tagen ab Anlieferung: 3 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
<b>2701</b>	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: tiefgekühlt Gewicht pro VKE: je nach Wunsch (Gewichtsartikel) MHD in Tagen ab Anlieferung: 5 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
<b>2716</b>	Verpackung: umhüllt mit HDPE-Sack Zustand: tiefgekühlt Gewicht pro VKE: je nach Wunsch (Gewichtsartikel) MHD in Tagen ab Anlieferung: 3 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
<b>2789</b>	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: tiefgekühlt Gewicht pro VKE: je nach Wunsch (Gewichtsartikel) MHD in Tagen ab Anlieferung: 5 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°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 5 von 6
	QMHB / Dokumentennummer: <b>4_SP_2363 V2 S-Kotelett</b>	<b>Version: 2</b>


## Erklärung zu allergenen Zutaten bei Lebensmitteln

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

Artikelbezeichnung:	<b>S-Kotelett</b>
<b>Artikelnummer:</b>	2600 S-Kotelett m Kn. 10dag 15Stk/Beutel, TK 2601 S-Kotelett m Kn. 12dag 15Stk/Beutel, TK 2602 S-Kotelett m Kn. 14dag 15Stk/Beutel, TK 2603 S-Kotelett m Kn. 16dag 15Stk/Beutel, TK 2604 S-Kotelett m Kn. 18dag 15Stk/Beutel, TK 2605 S-Kotelett m Kn. 20dag 15Stk/Beutel, TK 2606 S-Kotelett m Kn. 22dag 15Stk/Beutel, TK 2608 S-Kotelett m Kn. 24dag 15Stk/Beutel, TK 2650 S-Kotelett m.Kn. lose, frisch 2651 S-Kotelett m.Kn. 10er vac, frisch 2654 S-Kotelett mit Knochen 250g vac, frisch 2657 S-Kotelett mit Knochen 5x250g vac, frisch 2700 S-Kotelett o.Kn. lose, frisch 2701 S-Kotelett o.Kn. 10er vac, frisch 2716 S-Kotelett o.Kn. 160g lose, frisch 2789 S-Kotelett o.Kn. Spezial,frisch

	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	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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 6 von 6
	QMHB / Dokumentennummer: <b>4_SP_2363 V2 S-Kotelett</b>	<b>Version: 2</b>

hergestellt Erzeugnisse			
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: 29.07.2017	Geprüft am: 29.07.2017	Freigegeben am: 29.07.2017
Fabian Mutz	Fabian Mutz	Fabian Mutz