
	Kapitel: 4. Herstellungsprozess	Seite 1 von 2
	QMHB / Dokumentennummer: 4_SP_2333 V1 R-Filet AT	Version: 1

EK-/VK-Spezifikation

Artikelbezeichnung:	R-Filet AT	
Artikelnummer:	13379 R-Filet AT geschnitten 250g, 2 Stk vac, frisch 13445 R-Filet AT 2,50kg+, vac, frisch	
Produktbeschreibung:	Filet vom Rind aus Österreich	
Zutaten:	Rindfleisch	
Mikrobiologische Grenzwerte am Ende des MHD: (KBE/g)	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: <math><5 \times 10^6</math> Enterobacteriaceae: <math><1 \times 10^5</math> E. Coli: <math><1 \times 10^3</math> Pseudomonaden: <math><1 \times 10^6</math> Koagulase positive Staphylokokken: <math><5 \times 10^3</math> Salmonella: n. n. in 25g Listeria monocytogenes: <math><1 \times 10^2</math>	
Zielgruppe:	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.	
Zubereitung:	Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen! Produkt nach dem Öffnen der Verpackung sofort verbrauchen!	
13379	Verpackung: VAC Zustand: frisch Gewicht pro VKE: ca. 0,5kg MHD in Tagen ab Anlieferung: 8 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C	
13445	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: frisch Gewicht pro VKE: 2,5 bis 3 kg MHD in Tagen ab Anlieferung: 14 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

	Kapitel: 4. Herstellungsprozess QMHB / Dokumentennummer: 4_SP_2333 V1 R-Filet AT	Seite 2 von 2 Version: 1

Erklärung zu allergenen Zutaten bei Lebensmitteln

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

Artikelbezeichnung:	R-Filet AT
Artikelnummer:	13379 R-Filet AT geschnitten 250g, 2 Stk vac, frisch 13445 R-Filet AT 2,50kg+, vac, 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 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 ₂ angegeben. < 10ppm*)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine und Lupinerzeugnisse	<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 LMIV, 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