
	Kapitel: 4. Herstellungsprozess	Seite 1 von 5
	QMHB / Dokumentennummer: 4_SP_2357 V2 R-Schnitzel Zapfen	Version: 2

EK-/VK-Spezifikation


Artikelbezeichnung:	R-Schnitzel Zapfen	
Artikelnummer:	<p style="text-align: center;"> 13500 R-Schnitzel lose, frisch 13501 R-Schnitzel 10er vac, frisch 13502 R-Schnitzel 50er vac, frisch 13523 R-Schnitzel 6x160g, vac, frisch 13525 R-Schnitzel 16dag 50er vac, frisch 13530 R-Schnitzel geplättet lose frisch 13531 R-Schnitzel geplättet 10er vac, frisch 13532 R-Schnitzel geplättet 50er vac, frisch 13533 R-Schnitzel geplättet 16dag, 50er vac, frisch 13550 R-Schnitzel gesteckt lose, frisch 13551 R-Schnitzel gesteckt 10er vac frisch 13552 R-Schnitzel gesteckt 50er vac, frisch </p>	
Produktbeschreibung:	Rindsschnitzel vom Zapfen gesteckt oder geplättet.	
Zutaten:	Rindfleisch	
Mikrobiologische Grenzwerte: (KBE/g)	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:	$<1 \times 10^2$
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.	
Nährwerte in 100g:	Brennwert:	443 kJ / 106 kcal
	Eiweiß:	22,2g
	Kohlenhydrate:	0g
	Fett:	1,9g
Zubereitung:	Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen! Produkt nach dem Öffnen der Verpackung sofort verbrauchen!	

Erstellt am: 29.07.2017	Geprüft am: 29.07.2017	Freigegeben am: 29.07.2017
Fabian Mutz	Fabian Mutz	Fabian Mutz

	Kapitel: 4. Herstellungsprozess	Seite 2 von 5
	QMHB / Dokumentennummer: 4_SP_2357 V2 R-Schnitzel Zapfen	Version: 2

135000	Verpackung: umhüllt mit HDPE-Sack Zustand: tiefgekühlt Gewicht pro VKE: je nach Wunsch (Gewichtsartikel) MHD in Tagen ab Anlieferung: 3 Haltbarkeitshinweis: tiefgekühlt lagern bei -18°C Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
13501	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: frisch Gewicht pro VKE: je nach Wunsch (Gewichtsartikel) MHD in Tagen ab Anlieferung: 5 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
13502	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: frisch Gewicht pro VKE: je nach Wunsch (Gewichtsartikel) MHD in Tagen ab Anlieferung: 5 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
13523	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: frisch Gewicht pro VKE: ca. 0,9 kg MHD in Tagen ab Anlieferung: 5 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
13525	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: frisch Gewicht pro VKE: ca. 8 kg (50 Stk.) MHD in Tagen ab Anlieferung: 5 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
13530	Verpackung: umhüllt mit HDPE-Sack Zustand: frisch Gewicht pro VKE: je nach Wunsch (Gewichtsartikel) MHD in Tagen ab Anlieferung: 3 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
13531	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: frisch Gewicht pro VKE: je nach Wunsch (Gewichtsartikel) MHD in Tagen ab Anlieferung: 5

Erstellt am: 29.07.2017	Geprüft am: 29.07.2017	Freigegeben am: 29.07.2017
Fabian Mutz	Fabian Mutz	Fabian Mutz

	Kapitel: 4. Herstellungsprozess	Seite 3 von 5
	QMHB / Dokumentennummer: 4_SP_2357 V2 R-Schnitzel Zapfen	Version: 2

	Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
13532	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: frisch Gewicht pro VKE: je nach Wunsch (Gewichtsartikel) MHD in Tagen ab Anlieferung: 5 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
13533	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: frisch Gewicht pro VKE: ca. 8 kg (50 Stk.) MHD in Tagen ab Anlieferung: 5 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
13550	Verpackung: umhüllt mit HDPE-Sack Zustand: frisch Gewicht pro VKE: je nach Wunsch (Gewichtsartikel) MHD in Tagen ab Anlieferung: 3 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
13551	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: frisch Gewicht pro VKE: je nach Wunsch (Gewichtsartikel) MHD in Tagen ab Anlieferung: 5 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
13552	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: frisch 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

Erklärung zu allergenen Zutaten bei Lebensmitteln

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

Artikelbezeichnung:	R-Schnitzel Zapfen
Artikelnummer:	13500 R-Schnitzel lose, frisch 13501 R-Schnitzel 10er vac, frisch 13502 R-Schnitzel 50er vac, frisch 13523 R-Schnitzel 6x160g, vac, frisch 13525 R-Schnitzel 16dag 50er vac, frisch 13530 R-Schnitzel geplättet lose frisch 13531 R-Schnitzel geplättet 10er vac, frisch 13532 R-Schnitzel geplättet 50er vac, frisch 13533 R-Schnitzel geplättet 16dag, 50er vac, frisch 13550 R-Schnitzel gesteckt lose, frisch 13551 R-Schnitzel gesteckt 10er vac frisch 13552 R-Schnitzel gesteckt 50er 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"/>

	Kapitel: 4. Herstellungsprozess	Seite 5 von 5
	QMHB / Dokumentennummer: 4_SP_2357 V2 R-Schnitzel Zapfen	Version: 2

Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration

von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als

SO₂ angegeben. < 10ppm*)

Lupine und Lupinenerzeugnisse

Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

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