
	<b>Kapitel: 4. Herstellungsprozess</b>	Seite 1 von 5
	QMHB / Dokumentennummer: <b>4_SP_2354 V2 R-Rostbraten</b>	<b>Version: 1</b>

## EK-/VK-Spezifikation


<b>Artikelbezeichnung:</b>	<b>R-Rostbraten geschnitten</b>	
<b>Artikelnummer:</b>	13005 R-Rostbraten AT ca1kg, vac, frisch 13088 R-Rostbraten AT, geschnitten, vac, frisch 13090 R-Rostbraten geschnitten lose frisch 13091 R-Rostbraten AT, geschnitten, vac, frisch 13095 R-Rostbraten geschn. vac, frisch 13097 R-Rostbraten geschn. 16dag vac, frisch 13098 R-Rostbraten geschn. 18dag vac, frisch 13099 R-Rostbraten geschn. gesteckt vac, frisch	
<b>Produktbeschreibung:</b>	Rinderrostbraten nach Wunsch geschnitten	
<b>Zutaten:</b>	Rindfleisch 13005: Rindfleisch AT 13088: Rindfleisch AT 13091: Rindfleisch AT	
<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:	443 kJ / 106 kcal
	Eiweiß:	22,2g
	Kohlenhydrate:	0g
	Fett:	1,9g
<b>Zubereitung:</b>	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

	<b>Kapitel: 4. Herstellungsprozess</b>	Seite 2 von 5
	QMHB / Dokumentennummer: <b>4_SP_2354 V2 R-Rostbraten</b>	<b>Version: 1</b>

<b>13005</b>	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: frisch Gewicht: pro VKE: ca. 1kg MHD in Tagen ab Anlieferung: 8 Haltbarkeitsnachweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
<b>13088</b>	Verpackung: Siegelranbeutel, vac Zustand: frisch Gewicht pro VKE: ca. 1,3 kg MHD in Tagen ab Anlieferung: 8 Haltbarkeitsnachweis: gekühlt lagern bei: +2 bis +4 °C
<b>13090</b>	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
<b>13091</b>	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
<b>13095</b>	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
<b>13097</b>	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
<b>13098</b>	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
<b>13099</b>	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: frisch

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 5
	QMHB / Dokumentennummer: <b>4_SP_2354 V2 R-Rostbraten</b>	<b>Version: 1</b>

	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]

<b>Artikelbezeichnung:</b>	<b>R-Rostbraten geschnitten</b>
<b>Artikelnummer:</b>	<p style="text-align: center;"> <b>13005 R-Rostbraten AT ca1kg, vac, frisch</b>  <b>13088 R-Rostbraten AT, geschnitten, vac, frisch</b>  <b>13090 R-Rostbraten geschnitten lose frisch</b>  <b>13091 R-Rostbraten AT, geschnitten, vac, frisch</b>  <b>13095 R-Rostbraten geschn. vac,frisch</b>  <b>13097 R-Rostbraten geschn. 16dag vac,frisch</b>  <b>13098 R-Rostbraten geschn. 18dag vac,frisch</b>  <b>13099 R-Rostbraten geschn. gesteckt vac,frisch</b> </p>

	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 <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"/>

	<b>Kapitel: 4. Herstellungsprozess</b>	<b>Seite 5 von 5</b>
	QMHB / Dokumentennummer: <b>4_SP_2354 V2 R-Rostbraten</b>	<b>Version: 1</b>

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