
	<b>Kapitel: 4. Herstellungsprozess</b>	Seite 1 von 4
	QMHB / Dokumentennummer: <b>4_SP_2145 V4 S-Schopf</b>	<b>Version: 4</b>

## EK-/VK-Spezifikation

<b>Artikelbezeichnung:</b>	<b>S-Schopf</b>										
<b>Artikelnummer:</b>	<p style="text-align: center;"> <b>5516 S-Schopf o.Kn. ca. 1,4 kg</b>  <b>5589 S-Schopf geschn. Spezial vac, frisch</b>  <b>5590 S-Schopf geschn. lose, frisch</b>  <b>5591 S-Schopf geschn. 10er vac, frisch</b>  <b>5594 S-Schopf geschn. 6x 160g, vac, frisch</b>  <b>5598 S-Schopf geschn. 180g lose, frisch</b>  <b>5599 S-Schopf längs gesch. lose frisch</b> </p>										
<b>Produktbeschreibung:</b>	Schweineschopf im Ganzen oder je nach Wunsch geschnitten										
<b>Zutaten:</b>	Schweinefleisch										
<b>Mikrobiologische Grenzwerte: (KBE/g)</b>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Enterobacteriaceae:</td> <td style="text-align: right;">&lt;1x10<sup>5</sup></td> </tr> <tr> <td>E.Coli:</td> <td style="text-align: right;">&lt;1x10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td>Koag. Pos. Staphylokokken:</td> <td style="text-align: right;">&lt;5x10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td>Salmonellen:</td> <td style="text-align: right;">n. n. in 25g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes:</td> <td style="text-align: right;">&lt;1x10<sup>2</sup></td> </tr> </table>	Enterobacteriaceae:	<1x10 <sup>5</sup>	E.Coli:	<1x10 <sup>3</sup>	Koag. Pos. Staphylokokken:	<5x10 <sup>3</sup>	Salmonellen:	n. n. in 25g	Listeria monocytogenes:	<1x10 <sup>2</sup>
Enterobacteriaceae:	<1x10 <sup>5</sup>										
E.Coli:	<1x10 <sup>3</sup>										
Koag. Pos. Staphylokokken:	<5x10 <sup>3</sup>										
Salmonellen:	n. n. in 25g										
Listeria monocytogenes:	<1x10 <sup>2</sup>										
<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>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 40%;">Brennwert:</td> <td style="text-align: right;">443 kJ / 106 kcal</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß:</td> <td style="text-align: right;">22,2g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate:</td> <td style="text-align: right;">0g</td> </tr> <tr> <td>Fett:</td> <td style="text-align: right;">1,9g</td> </tr> </table>	Brennwert:	443 kJ / 106 kcal	Eiweiß:	22,2g	Kohlenhydrate:	0g	Fett:	1,9g		
Brennwert:	443 kJ / 106 kcal										
Eiweiß:	22,2g										
Kohlenhydrate:	0g										
Fett:	1,9g										
<b>Zubereitung:</b>	<p>Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen!</p> <p>Produkt nach dem Öffnen der Verpackung sofort verbrauchen!</p>										
<b>5516</b>	<p>Verpackung: Siegelrandbeutel, vac</p> <p>Zustand: frisch</p> <p>Gewicht pro VKE:</p> <p>MHD in Tagen ab Anlieferung: 5</p> <p>Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C</p>										

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 4
	QMHB / Dokumentennummer: <b>4_SP_2145 V4 S-Schopf</b>	<b>Version: 4</b>

<b>5589</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>5590</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>5591</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>5594</b>	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
<b>5598</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>5599</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

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>S-Schopf</b>
<b>Artikelnummer:</b>	<b>5589 S-Schopf geschn. Spezial vac, frisch</b> <b>5590 S-Schopf geschn. lose, frisch</b> <b>5591 S-Schopf geschn. 10er vac, frisch</b> <b>5594 S-Schopf geschn. 6x 160g, vac, frisch</b> <b>5598 S-Schopf geschn. 180g lose, frisch</b> <b>5599 S-Schopf längs gesch. lose 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 / 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"/>

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

	<b>Kapitel: 4. Herstellungsprozess</b>	Seite 4 von 4
	QMHB / Dokumentennummer: <b>4_SP_2145 V4 S-Schopf</b>	<b>Version: 4</b>

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