	Kapitel: 4. Herstellungsprozess	Seite 1 von 4
	QMHB / Dokumentennummer: 4_SP_2145 V5 S-Schopf	Version: 5

EK-/VK-Spezifikation

Artikelbezeichnung:	S-Schopf										
Artikelnummer:	<p style="text-align: center;"> 5516 S-Schopf o.Kn. ca. 1,4 kg 5589 S-Schopf geschn. Spezial vac, frisch 5590 S-Schopf geschn. lose, frisch 5591 S-Schopf geschn. 10er vac, frisch 5594 S-Schopf geschn. 6x 160g, vac, frisch 5598 S-Schopf geschn. 180g lose, frisch 5599 S-Schopf längs gesch. lose frisch </p>										
Produktbeschreibung:	Schweineschopf im Ganzen oder je nach Wunsch geschnitten										
Zutaten:	Schweinefleisch										
Mikrobiologische Grenzwerte: (KBE/g)	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Enterobacteriaceae:</td> <td style="text-align: right;"><1x10⁵</td> </tr> <tr> <td>E.Coli:</td> <td style="text-align: right;"><1x10³</td> </tr> <tr> <td>Koag. Pos. Staphylokokken:</td> <td style="text-align: right;"><5x10³</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;"><1x10²</td> </tr> </table>	Enterobacteriaceae:	<1x10 ⁵	E.Coli:	<1x10 ³	Koag. Pos. Staphylokokken:	<5x10 ³	Salmonellen:	n. n. in 25g	Listeria monocytogenes:	<1x10 ²
Enterobacteriaceae:	<1x10 ⁵										
E.Coli:	<1x10 ³										
Koag. Pos. Staphylokokken:	<5x10 ³										
Salmonellen:	n. n. in 25g										
Listeria monocytogenes:	<1x10 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.										
Zubereitung:	Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen! Produkt nach dem Öffnen der Verpackung sofort verbrauchen!										
5516	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: frisch Gewicht pro VKE: MHD in Tagen ab Anlieferung: 5 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C										
5589	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: 21.11.2017 Ines Walter	Geprüft am: 21.11.2017 Ines Walter	Freigegeben am: 21.11.2017 Ines Walter									

5590	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
5591	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
5594	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
5598	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
5599	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

Erklärung zu allergenen Zutaten bei Lebensmitteln


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

Artikelbezeichnung:	S-Schopf
Artikelnummer:	5589 S-Schopf geschn. Spezial vac, frisch 5590 S-Schopf geschn. lose, frisch 5591 S-Schopf geschn. 10er vac, frisch 5594 S-Schopf geschn. 6x 160g, vac, frisch 5598 S-Schopf geschn. 180g lose, frisch 5599 S-Schopf längs gesch. lose 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 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: 21.11.2017	Geprüft am: 21.11.2017	Freigegeben am: 21.11.2017
Ines Walter	Ines Walter	Ines Walter

	Kapitel: 4. Herstellungsprozess	Seite 4 von 4
	QMHB / Dokumentennummer: 4_SP_2145 V5 S-Schopf	Version: 5

Erstellt am: 21.11.2017	Geprüft am: 21.11.2017	Freigegeben am: 21.11.2017
Ines Walter	Ines Walter	Ines Walter