
	Kapitel: 4. Herstellungsprozess	Seite 1 von 2
	QMHB / Dokumentennummer: 4_SP_3021 V1 S-Stelze AT hintere, ca. 1,80kg; 1 Stk. vac, frisch	Version: 1

EK-/VK-Spezifikation

Artikelbezeichnung:	S-Stelze AT hintere	
Artikelnummer:	3407 S-Stelze AT hintere,ca. 1,80kg; 1 Stk.vac, frisch	
Produktbeschreibung:	Hintere Stelze vom Schwein	
Zutaten:	Schweinefleisch	
Mikrobiologische Grenzwerte am Ende des MHD: (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.	
Zubereitung:	Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen! Produkt nach dem Öffnen der Verpackung sofort verbrauchen!	
Lagerung:	Verpackung: Siegelrandbeutel Zustand: frisch Gewicht pro VKE: ca. 1,8kg / Stk. MHD in Tagen ab Anlieferung: 6 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C	

Erstellt am: 05.08.2017	Geprüft am: 05.08.2017	Freigegeben am: 05.08.2017
Fabian Mutz	Fabian Mutz	Fabian Mutz

	Kapitel: 4. Herstellungsprozess QMHB / Dokumentennummer:	Seite 2 von 2
	4_SP_3021 V1 S-Stelze AT hintere, ca. 1,80kg; 1 Stk. vac, frisch	Version: 1

Erklärung zu allergenen Zutaten bei Lebensmitteln

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

Artikelbezeichnung:	S-Stelze AT hintere
Artikelnummer:	3407 S-Stelze AT hintere, ca. 1,80kg; 1 Stk.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 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: 05.08.2017	Geprüft am: 05.08.2017	Freigegeben am: 05.08.2017
Fabian Mutz	Fabian Mutz	Fabian Mutz