

V4 – 20.07.17 erst.: gepr.: freig.: entw.:

Seite 1 von 2



1. Produktbezeichnung	Rinder Roastbeef																										
1.1 Lateinische Bezeichnung	<i>bos primigenius taurus</i>																										
1.2 Statistische Warennummer	02023090																										
1.3 Angaben zum Zuschnitt	Knochenloser Rückenmuskelstrang vom Rind, ohne Ketten, getrimmter Fettdeckel ist am Stück belassen. Tiefgefroren.																										
2. Ursprung	Uruguay																										
2.1 Geburt/Mast/Schlachtung	Uruguay																										
2.2 geschlachtet in	Uruguay / Betrieb siehe Etikett																										
2.3 zerlegt in	Uruguay / Betrieb siehe Etikett																										
3. Sensorik	ca. 60 cm langer Rückenmuskelstrang mit Fettabdeckung																										
3.1 Aussehen	arttypisch rot mit weißlicher Fettauflage																										
3.2 Farbe	arttypisch frisch																										
3.3 Geruch	nach dem Auftauen zart und federnd																										
3.4 Konsistenz	arttypisch aromatisch nach Rind																										
3.5 Geschmack																											
4. Deklaration	Laut LMIV auf Kartonetikett, stirnseitig angebracht, Rindfleischetikettierungsgesetz eingeschlossen.																										
4.1 EAN Code	Einzelpackung	Umkarton	Eigenmarke																								
	-	-	-																								
4.2 Siegel	n.a.																										
5. Genusstauglichkeit	Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland, insbesondere des Lebensmittel- und Futtermittelrechts.																										
5.1 Mikrobiologische Werte	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Richtwert (KbE/g)</th> <th>Warnwert (KbE/g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobe mesophile Koloniezahl</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td><i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)</td> <td>1x10⁴</td> <td>1x10⁵</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>5x10²</td> <td>5x10³</td> </tr> <tr> <td>Pseudomonaden</td> <td>1x10⁶</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Koagulase-positive Staphylokokken</td> <td>5x10²</td> <td>5x10³</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i></td> <td>-</td> <td>n.n. in 25g</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>-</td> <td>1x10²</td> </tr> </tbody> </table>				Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)	Aerobe mesophile Koloniezahl	-	-	<i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)	1x10 ⁴	1x10 ⁵	<i>Escherichia coli</i>	5x10 ²	5x10 ³	Pseudomonaden	1x10 ⁶	-	Koagulase-positive Staphylokokken	5x10 ²	5x10 ³	<i>Salmonella</i>	-	n.n. in 25g	<i>Listeria monocytogenes</i>	-	1x10 ²
	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)																									
Aerobe mesophile Koloniezahl	-	-																									
<i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)	1x10 ⁴	1x10 ⁵																									
<i>Escherichia coli</i>	5x10 ²	5x10 ³																									
Pseudomonaden	1x10 ⁶	-																									
Koagulase-positive Staphylokokken	5x10 ²	5x10 ³																									
<i>Salmonella</i>	-	n.n. in 25g																									
<i>Listeria monocytogenes</i>	-	1x10 ²																									
5.2 Hinweise	Nicht für den Rohverzehr geeignet. Nur im durchgegartem Zustand verzehren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.																										
6. Verpackung	Produktverpackung PE-vac.-Beutel	Transportverpackung Karton																									
6.1 Unbedenklichkeit	Wir bestätigen, dass die Verpackung gemäß VO (EG) 1935/2004 und VO (EU) 10/2011 in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt ist.																										
7. Gewicht	Stückgewicht 3,2 kg +	Kartongewicht ca. 20 kg	Palettenfaktor 40																								
7.1 Glasur/Panade in %	n.a.																										
8. Lagertemperatur	-18°C																										
8.1 Transporttemperatur	-18°C																										

