Produktspezifikation

Rinderbäckchen Februar 2018; Version 4.7

KURZINFO

Rinderbäckchen

Zarte Rinderbäckchen, roh, ca. 500-550g Stückgewicht. 4er Päckchen je 1 Stk einzeln entnehmbar

ArtNr.	EAN-Code
6100000301	4046454005204

- ✓ Deklarationsfrei
- ✓ Ohne Geschmacksverstärker
- ✓ Ohne Konservierungsstoffe
- ✓ Ohne Hefeextrakt





Produktspezifikation

Rinderbäckchen Februar 2018; Version 4.7



DEKLARATION		VERPACKUNG/ LAGER	UNG	
Zutaten incl. Zusatzstoffe: Dt. Rinderbäckchen eingeschr Deklarationsfrei § 9 Zusatzstoff-Zulassungsverord		Kartoninhalt Kartons pro Lage Lagen pro Palette Kartons pro Palette	ca. 4,5 kg (2 Pakete je 4) 9 13 117	x1 Stk. vac.)
Produktionsland: EG-Nummer: Ursprungsland Rohstoffe:	Deutschland DE BB 70001 EG Deutschland	Lagerbedingung: MHD: Restlaufzeit MHD bei	Lieferung:	Tiefgekühlt bei -18°C Ab Herstellungstag 18 Monate 12 Monate
Allergene sowie daraus herg Glutenhaltiges Getreide Milch & Laktose Fisch Sesam Erdnüsse Physikalischer Zustand: X tiefgefroren X roh	estellte Erzeugnisse It. Rezeptur: Krebstiere Schalenfrüchte Soja Sellerie Senf Schwefeldioxid u. Sulfite >10g/ Liter oder kg Lupine Weichtiere gegart gebräunt		Produkt nur durc	chgegart verzehren! Gewichtsverlust durch ach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Produktspezifikation

Rinderbäckchen Februar 2018; Version 4.7



ALLGEMEINE ERKLÄRUNGEN

Allgemeiner Hinweis zu Genetisch veränderten Organismen

Das Produkt muss nach unserem derzeitigen Kenntnisstand nicht im Sinne der EU Richtlinie (EC) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 und des Gentechnikgesetzes (GenTG) gekennzeichnet werden.

Hinweis zur Allergenkennzeichnung

Die in unseren Produkten enthaltenen Allergene sind in der Zutatenliste genannt. Unter Berücksichtigung möglicher Kreuzkontaminationen in unserer Produktion können wir Spuren weiterer, folgender Allergene aber nicht ausschließen: **glutenhaltiges Getreide** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, **Senf** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse. Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, ...) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Allgemeine Erklärung

Die Verarbeitung des Produktes erfolgt nach HACCP-Grundsätzen, so dass nach menschlichem Ermessen alle Maßnahmen zur Fremdkörpervermeidung getroffen wurden. Die Angaben dieser Spezifikation beziehen sich auf das Produkt im Originalgebinde. Die Weiterverarbeitung des Produktes muss in Übereinstimmung mit den allgemeinen HACCP-Grundsätzen, unter Einhaltung hygienischer Bedingungen erfolgen. Für aus unserem Produkt hergestellte Produkte kann keine Haftung übernommen werden. Die vorstehenden Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, die aufgrund sorgfältiger Untersuchungen zustande gekommen sind. Schwankungen können in grundsätzlich allen dargestellten Werten aufgrund der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht ausgeschlossen werden. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäße Produkthandhabung, die außerhalb unseres Einflussbereichs liegt, Qualitätsveränderungen ergeben, für die keine Haftung übernommen werden kann. Die Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.