



1. Produktbezeichnung	Roastbeef ohne Knochen gekühlt																										
1.1 Lateinische Bezeichnung	<i>bos primigenius taurus</i>																										
1.2 Statistische Warennummer	02013000																										
1.3 Angaben zum Zuschnitt	Knochenloser Rückenmuskelstrang vom Rind. In natürlichem Verbund mit getrimmtem Fettdeckel. Rückensehne auf 30-50mm entfernt, ohne Zwischenrippenfleisch, ohne Ketten.																										
2. Ursprung	Neuseeland																										
2.1 Geburt/Mast/Schlachtung	Neuseeland																										
2.2 geschlachtet in	Neuseeland / Betrieb siehe Etikett																										
2.3 zerlegt in	Neuseeland / Betrieb siehe Etikett																										
3. Sensorik																											
3.1 Aussehen	ganzer Rückenmuskelstrang mit Fettabdeckung																										
3.2 Farbe	arttypisch rot mit weißlicher Fettauflage																										
3.3 Geruch	arttypisch frisch																										
3.4 Konsistenz	zart und federnd																										
3.5 Geschmack	arttypisch aromatisch nach Rind																										
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	Nur im durchgegartem Zustand verzehren. Die Regeln der allgemeinen Küchenhygiene beachten.																										
6. Verpackung	Produktverpackung LDPE-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 3,0 kg+ 4,0 kg+	Kartongewicht ca. 15 kg ca. 15 kg	Palettenfaktor 40 40																								
7.1 Glasur/Panade in %	n.a.																										
8. Lagertemperatur	-1 °C																										
8.1 Transporttemperatur	0 - 2°C																										

9. Mindesthaltbarkeit Haltbarkeit ab Prod. Restlaufzeit ab Anlieferung
 112 Tage 21 Tage

10. Los-Nummer Auf Karton- und Stücketikett angegeben

11. Veterinärkontrollnummern Auf Karton- und Stücketikett angegeben

12. Zutaten Rindfleisch

13. Gentechnik-Erklärung

Hiermit bestätigen wir, dass das o.g. Produkt weder nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln noch den neuen EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel kennzeichnungspflichtig ist. Sollte sich diese tatsächliche Situation ändern, werden wir Sie gemäß den vorgenannten rechtlichen Vorgaben zur Rückverfolgbarkeit von GVO-Lebens-u. Futtermitteln davon in Kenntnis setzen.

14. Allergene Inhaltsstoffe

Allergene Inhaltsstoffe	enthalten	nicht enthalten	Spuren
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier und Eiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja und Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch und Milcherzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte (Nüsse)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine und Lupinerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l SO ₂	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

15. Nährwerte

Gesamtenergiegehalt pro 100g	<input type="text"/>	kJ	<input type="text"/>	kcal
Fett	<input type="text"/>	g		
-davon gesättigte Fettsäuren	<input type="text"/>	g		
Kohlenhydrate	<input type="text"/>	g		
-davon Zucker	<input type="text"/>	g		
Eiweiß	<input type="text"/>	g		
Salz	<input type="text"/>	g		

Name : Michael Werhahn

Stempel

Datum : 06.11.2018

Funktion : Qualitätsmanagement

Unterschrift : 

