



1. Produktbezeichnung	Kalbs-Rücken ohne Knochen (bis 8 Monate)																										
1.1 Lateinische Bezeichnung	<i>bos primigenius taurus</i>																										
1.2 Statistische Warennummer	02023090																										
1.3 Angaben zum Zuschnitt	Knochenloser Rückenmuskelstrang vom Kalb, ohne Bauchkette, getrimmter Fettdeckel ist am Stück belassen.																										
2. Ursprung	Deutschland oder Niederlande (siehe Etikett)																										
2.1 Geburt/Mast/Schlachtung	auf Etikett angegeben																										
2.2 geschlachtet in	auf Etikett angegeben / Betrieb siehe Stücketikett																										
2.3 zerlegt in	auf Etikett angegeben / Betrieb siehe Stücketikett																										
3. Sensorik																											
3.1 Aussehen	ca. 60 cm langer Fleischmuskelstrang mit Fettabdeckung																										
3.2 Farbe	arttypisch rot mit weißlicher Fettauflage																										
3.3 Geruch	arttypisch frisch																										
3.4 Konsistenz	nach dem Auftauen zart und federnd																										
3.5 Geschmack	arttypisch aromatisch nach Rind																										
4. Deklaration	Auf Kartonetikett laut LMIV auf Umkarton Rindfleischetikettierungsgesetz eingeschlossen.																										
4.1 GTIN	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>5 x 10²</td> <td>5 x 10³</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>-</td> <td>n.n. in 25 g</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	5 x 10 ²	5 x 10 ³	Salmonella	-	n.n. in 25 g	<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	5 x 10 ²	5 x 10 ³																									
Salmonella	-	n.n. in 25 g																									
<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 ca. 2,7 – 5 kg	Kartongewicht ca. 15 – 20 kg	Palettenfaktor 50																								
7.1 Glasur/Panade in %	n.a.																										
8. Lagertemperatur	-18°C																										
8.1 Transporttemperatur	-18°C																										

