



Spezialitätenpass

Artikel-Nr.: 470
Datum: 29.04.2015

K-Rolle

1. Produktbeschreibung

2. Zutaten

Zutaten: Kalbfleisch

4. Mikrobiologische Werte

Enterobacteriaceae:	< 1 * 10^4 KbE/g
Escherichia coli:	< 1 * 10^2 KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken:	< 5 * 10^2 KbE/g
Salmonellen (in 25g) :	negativ
Listeria monocytogenes :	negativ
Bacillus cereus:	negativ
Pseudomonaden:	< 1 * 10^6 KbE/g

6. Produkt- & Verpackungsdaten

MHD Texte:	bei max. +4° C zu verbrauchen bis:	Preiseinheit: Versandseinheit: Stück / Versandseinheit: Gewicht / Stück ca.: Gewicht / Versandseinheit ca.: Verpackungsvolumen BxHxT: Versandeinheiten / Lage: Versandseinheiten / Palette: Gewicht / Palette ca.: MHD-Tage: RLZ-Tage (Einkauf) RLZ-Tage (Verkauf) Lagertemperatur:	kilogramm
		0	0
		1,000 kg	1,000 kg
		0,000 kg	0,000 kg
		0,0 x 0,0 x 0,0 cm	0,0 x 0,0 x 0,0 cm
		Versandeinheiten / Lage:	
		Versandseinheiten / Palette:	
		Gewicht / Palette ca.: 0 kg	0 kg
		MHD-Tage: 7	7
		RLZ-Tage (Einkauf) 0	0
		RLZ-Tage (Verkauf) 0	0
		Lagertemperatur: bei +4 bis +7°C gekühlt mindestens haltbar bis	bei +4 bis +7°C gekühlt mindestens haltbar bis

DE
BW 01104
EG



Zeppelinstraße 18
71332 Waiblingen
Servicetelefon
0 71 51 / 95 94 90
kontakt@kuebler-online.de



Visuelle und organoleptische Kriterien

Zubereitungsempfehlung

Beilagenempfehlung

Alle Angaben zu 'allergenen Zutaten' stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnis und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Spezifikationen unserer Vorlieferanten begrenzt zugesichert werden. Eine Kreuzkontamination mit den als 'nein' gekennzeichneten Zutaten kann aufgrund des Herstellungsprozesses nicht vollständig ausgeschlossen werden.

GVO-Erklärung: Dieses Produkt entspricht den geltenden europäischen Rechtsnormen und ist gemäß VO EG 1829/2003 und EG 1830/2003 Bzl. GVO nicht kennzeichnungspflichtig.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keiner automatischen Aktualisierung.