

1. Produktbezeichnung	Schweinefilet																										
1.1 Lateinische Bezeichnung	<i>sus scrofa domestica</i>																										
1.2 Zolltarifnummer	02032955																										
1.3 Angaben zum Zuschnitt	Knochenloser innenliegender Rückenmuskel (psoas major), ohne Kette (psoas minor), mit 1/2 Kopf (iliacus), tiefgefroren, einzeln vac.																										
2. Ursprung	Chile oder anderer parteibezogener Ursprung																										
2.1 Aufzucht	Chile oder anderer parteibezogener Ursprung																										
2.2 Schlachtung	Chile oder anderer parteibezogener Ursprung																										
3. Sensorik																											
3.1 Aussehen	ca. 25 cm langer, runder Muskelstrang																										
3.2 Farbe	arttypisch hellrotes Fleisch																										
3.3 Geruch	arttypisch frisch																										
3.4 Konsistenz	nach dem Auftauen zart und federnd																										
3.5 Geschmack	arttypisch ohne Fremdgeschmack																										
4. Deklaration	Produktbezeichnung laut LMIV auf Kartonetikett																										
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>5x10⁶</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>1x10²</td> <td>1x10³</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>^U</td> <td>---</td> <td>1x10²</td> </tr> </tbody> </table>				Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)	Aerobe mesophile Koloniezahl	5x10 ⁶	---	<i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)	1x10 ⁴	1x10 ⁵	<i>Escherichia coli</i>	1x10 ²	1x10 ³	Pseudomonaden	1x10 ⁶	---	Koagulase-positive Staphylokokken	5x10 ²	5x10 ³	<i>Salmonella</i>	---	n.n. in 25g	<i>Listeria monocytogenes</i> ^U	---	1x10 ²
	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)																									
Aerobe mesophile Koloniezahl	5x10 ⁶	---																									
<i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)	1x10 ⁴	1x10 ⁵																									
<i>Escherichia coli</i>	1x10 ²	1x10 ³																									
Pseudomonaden	1x10 ⁶	---																									
Koagulase-positive Staphylokokken	5x10 ²	5x10 ³																									
<i>Salmonella</i>	---	n.n. in 25g																									
<i>Listeria monocytogenes</i> ^U	---	1x10 ²																									
5.2 Hinweise	Nicht zum Rohverzehr geeignet. Nur durchgegart 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. 0,3 – 0,7 kg	Kartongewicht ca. 5 kg	Palettenfaktor 120																								
7.1 Glasur/Panade in %	n.a.																										
8. Lagertemperatur	-18°C																										
8.1 Transporttemperatur	-18°C																										



9. Mindesthaltbarkeit Haltbarkeit ab Prod. 18 Monate Restlaufzeit ab Anlieferung 10 Monate

10. Los-Nummer Auf Karton- und Stücketikett

11. Veterinärkontrollnummern Auf Karton- und Stücketikett

12. Zutaten Schweinefleisch

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 Eierzeugnisse	<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		kJ		kcal
Fett		g		
-davon gesättigte Fettsäuren		g		
Kohlenhydrate		g		
-davon Zucker		g		
Eiweiß		g		
Salz		g		

Name : Michael Werhahn

Stempel

Datum : 20.02.2019

Funktion : Qualitätsmanagement

Unterschrift : 

H.-P. Klughardt GmbH
 Trettaustraße 22
D-21107 Hamburg
 Tel. 040 - 411 107 - 0
 Fax. 040 - 411 107-99