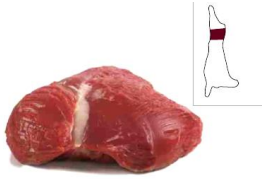

1. Produktbezeichnung	Lammhüftsteaks
1.1 Lateinische Bezeichnung	*ovis aries aries*
1.2 Statistische Warennummer	02044310
1.3 Angaben zum Zuschnitt	Lammhüftsteak, o. Knochen, o. Deckel, sauber geputzt, tiefgefroren.

2. Ursprung	Neuseeland
2.1 Aufzucht	Neuseeland
2.2 Schlachtung	Neuseeland

3. Sensorik	
3.1 Aussehen	faustgroßer sauber geputzter Hüftmuskel ohne Deckel
3.2 Farbe	rote frische Fleischfarbe
3.3 Geruch	arttypisch, frisch und klar
3.4 Konsistenz	nach dem Auftauen, fest und federnd
3.5 Geschmack	arttypisch ohne Fremdgeschmack

4. Deklaration — Produktbezeichnung laut LMIV auf Umkarton

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

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	5x10^6	---
Enterobacteriaceae (30 °C)	1x10^4	1x10^5
Escherichia coli	5x10^2	5x10^3
Pseudomonaden	1x10^6	---
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10^2	1x10^3
Shigatoxin-bildende E.coli	---	n.n. in 25g
Salmonella	---	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	---	1x10^2

5.2 Hinweise

Das aufgetaute Produkt nicht wieder einfrieren.
Nicht zum Rohverzehr geeignet.
Nur im durchgegarten Zustand verzehren.

6. Verpackung

Produktverpackung	Transportverpackung
PE-Vac.-Beutel	Karton

6.1 Unbedenklichkeit — Wir bestätigen, dass die Verpackung gemäß der VO (EG) 1935/2004 und der VO (EU) 10/2011 in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt ist.

7. Gewicht

Stückgewicht	Nettogewicht	Kartongewicht	Palettenfaktor
ca.100-260g	ca. 12kg	ca. 12 kg	46

7.1 Glasur/Panade in % — n.a.

8. Lagertemperatur	-18°C
8.1 Transporttemperatur	-18°C

9. Mindesthaltbarkeit	Haltbarkeit ab Prod. 36 Monate	Restlaufzeit ab Anlieferung 10 Monate
10. Los-Nummer	Auf Karton- und Stücketikett angegeben	
11. Veterinärkontrollnummern	Auf Karton- und Stücketikett angegeben	
12. Zutaten	Lammfleisch	

13. Gentechnik-Erklärung

Hiermit bestätigen wir, dass das o.g. Produkt weder nach den derzeitig 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	☐	☒	☐
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	☐	☒	☐
Eier und Eiererzeugnisse	☐	☒	☐
Fisch und Fischerzeugnisse	☐	☒	☐
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	☐	☒	☐
Soja und Sojaerzeugnisse	☐	☒	☐
Milch und Milcherzeugnisse	☐	☒	☐
Schalenfrüchte (Nüsse)	☐	☒	☐
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	☐	☒	☐
Senf und Senferzeugnisse	☐	☒	☐
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	☐	☒	☐
Lupine und Lupinenerzeugnisse	☐	☒	☐
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	☐	☒	☐
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l SO_2	☐	☒	☐

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

Datum : 04.07.2022

Funktion : Qualitätsmanagement

H.-P. Klughardt GmbH
Am Altenwerder Kirchtal 4
D-21129 Hamburg
Tel: 040 - 411 07 0
info@hpk.hamburg

i. A.