1. Produktbezeichnung	Lammrücken m. Kn. in Scheiben gesägt
1.1 Lateinische Bezeichnung	*ovis aries aries*
1.2 Statistische Warennummer	02044230
1.3 Angaben zum Zuschnitt	Lammrücken mit Knochen auf 8 Rippen, in Scheiben geschnitten als Rücken geformt, ohne Hüftstück, Rippenlänge 25mm
2. Ursprung	Neuseeland
2.1 Aufzucht	Neuseeland
2.2 Schlachtung	Neuseeland
3. Sensorik	
3.1 Aussehen	Scheiben aus dem Lammsattel, wieder aneinandergereiht
3.2 Farbe	rote frische Fleischfarbe, mit natürlich weißen Fettanteil
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	$1x10^7$	-
Enterobacteriaceae (30 °C)	$1x10^4$	-
Escherichia coli	$5x10^2$	-
Pseudomonaden	$1x10^6$	-
Koagulase-positive Staphylokokken	$1x10^2$	-
Salmonella	n.n. in 25g	-
Listeria monocytogenes	$1x10^2$	-

5.2 Hinweise	Das aufgetaute Produkt nicht wieder einfrieren. Nur im durchgegarten Zustand verzehren.
6. Verpackung	Produktverpackung: PE-Vac.-Beutel / Transportverpackung: 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: ca. 2000g / Beutel / Kartongewicht: ca. 8 kg / Palettenfaktor: 34
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	Lamm	

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	☐	☒	☐
Schwefeloxid 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 : 15.02.2018

Funktion : Qualitätsmanagement

Unterschrift :

Stempel

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