



1. Produktbezeichnung Lammkotelett geschnitten

1.1 Lateinische Bezeichnung *ovis aries aries*

1.2 Statistische Warennummer 02044290

1.3 Angaben zum Zuschnitt Aus dem Lammkotelettstrang 8 Rippen / 75mm werden einzelne Kotelettscheiben in einer Stärke von 15 mm geschnitten, die danach wieder in natürlicher Reihenfolge zusammengesetzt (*reformed*), vakuumiert und tiefgefroren sind.

2. Ursprung Neuseeland

2.1 Aufzucht Neuseeland

2.2 Schlachtung Neuseeland

3. Sensorik

3.1 Aussehen halbiertes Lammrückenstrang in Scheiben geschnitten

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	-
<i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)	1x10 ⁴	-
<i>Escherichia coli</i>	5x10 ²	-
Pseudomonaden	1x10 ⁶	-
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ²	-
<i>Salmonella</i>	n.n. in 25g	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	1x10 ²	-

5.2 Hinweise Das aufgetaute Produkt nicht wieder einfrieren. Nicht zum Rohverzehr geeignet. Nur im durchgegartem Zustand verzehren.

6. Verpackung Produktverpackung Transportverpackung

PE-Folie 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 Kartongewicht Palettenfaktor

ca. 0,8 - 1,8 kg ca. 18,5 kg 28

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 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 Sesamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine und Lupinenerzeugnisse	<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 : 08.08.2019

Funktion : Qualitätsmanagement

Unterschrift :

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