



1. Produktbezeichnung	Lammkrone																													
1.1 Lateinische Bezeichnung	<i>ovis aries aries</i>																													
1.2 Zolltarifnummer	02044290																													
1.3 Angaben zum Zuschnitt	Lammkotelettstück mit 7-8 Rippenknochen, ohne Federknochen und ohne Wirbelsäulenknochen. Rippen 75 mm lang, 25 mm sauber geputzt.																													
2. Ursprung	Neuseeland																													
2.1 Aufzucht	Neuseeland																													
2.2 Schlachtung	Neuseeland																													
3. Sensorik																														
3.1 Aussehen	rundlicher Rückenmuskel mit anhaftenden Rippen																													
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, sowie 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>5x10²</td> <td>5x10³</td> </tr> <tr> <td>Pseudomonaden</td> <td>1x10⁶</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Koagulase-positive Staphylokokken</td> <td>1x10²</td> <td>1x10³</td> </tr> <tr> <td><i>Shigatoxin-bildende E.coli</i></td> <td>---</td> <td>n.n. in 25g</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i></td> <td>---</td> <td>n.n. in 25g</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></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>	5x10 ²	5x10 ³	Pseudomonaden	1x10 ⁶	---	Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ²	1x10 ³	<i>Shigatoxin-bildende E.coli</i>	---	n.n. in 25g	<i>Salmonella</i>	---	n.n. in 25g	<i>Listeria monocytogenes</i>	---	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>	5x10 ²	5x10 ³																												
Pseudomonaden	1x10 ⁶	---																												
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ²	1x10 ³																												
<i>Shigatoxin-bildende E.coli</i>	---	n.n. in 25g																												
<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 PE-Folie	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. 336 – 560g	Nettogewicht 10,0kg	Kartongewicht 10,0 kg																											
			Palettenfaktor 60																											
7.1 Glasur/Panade in %	n.a.																													
8. Lagertemperatur	-18 °C																													
8.1 Transporttemperatur	-18°C																													

