

V4 – 20.07.17 erst.: gepr.: freig.: entw.:

Seite 1 von 2

1. Produktbezeichnung	Lammfilet ohne Kopf																										
1.1 Lateinische Bezeichnung	ovis aries aries																										
1.2 Statistische Warennummer	02044310																										
1.3 Angaben zum Zuschnitt	Aus dem Inneren des Lendenraumes ausgelöstes Filet (<i>psoas major</i>). Der Seitenmuskel/Kette (<i>psoas minor</i>) sowie der Kopf (<i>iliacus</i>) werden entfernt und das Filet von überschüssigem Fett gesäubert.																										
2. Ursprung	Neuseeland																										
2.1 Aufzucht	Neuseeland																										
2.2 Schlachtung	Neuseeland																										
3. Sensorik																											
3.1 Aussehen	fingerdicke längliche arttypische Filets																										
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 EAN Code	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><tr><td></td><td>Richtwert (KbE/g)</td><td>Warnwert (KbE/g)</td></tr><tr><td>Aerobe mesophile Koloniezahl</td><td>1x10⁷</td><td>-</td></tr><tr><td>Enterobacteriaceae (30 °C)</td><td>1x10⁴</td><td>-</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5x10²</td><td>-</td></tr><tr><td>Pseudomonaden</td><td>1x10⁶</td><td>-</td></tr><tr><td>Koagulase-positive Staphylokokken</td><td>1x10²</td><td>-</td></tr><tr><td>Salmonella</td><td>n.n. in 25g</td><td>-</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>1x10²</td><td>-</td></tr></table>				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	-
	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. Nicht zum Rohverzehr geeignet. Nur im durchgegartem Zustand verzehren.																										
6. Verpackung	Produktverpackung PE-Vac.-Beutel u.Tray	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. 500g / Tray	Kartongewicht ca. 12 kg	Palettenfaktor 800 kg																								
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	☐	☒	☐
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	☐	☒	☐
Eier und Eierzeugnisse	☐	☒	☐
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 Lupinerzeugnisse	☐	☒	☐
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

Fett

-davon gesättigte Fettsäuren

Kohlenhydrate

-davon Zucker

Eiweiß

Salz

	kJ		kcal
	g		
	g		
	g		
	g		
	g		
	g		

Name : Michael Werhahn

Stempel

Datum : 26.10.2017

Funktion : Qualitätsmanagement

Unterschrift :



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