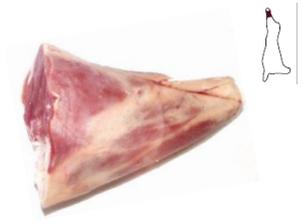


1. Produktbezeichnung	Lammhinterhaxen																											
1.1 Lateinische Bezeichnung	ovis aries aries																											
1.2 Statistische Warennummer	02044290																											
1.3 Angaben zum Zuschnitt	Lammhinterhaxen mit Knochen, im natürlichen Verbund mit Fett und Knochen, an beiden Enden gerade geschnitten.																											
2. Ursprung	Neuseeland																											
2.1 Aufzucht	Neuseeland																											
2.2 Schlachtung	Neuseeland																											
3. Sensorik	<p>3.1 Aussehen                      natürlich gewachsenes Hinterbein mit Knochen</p> <p>3.2 Farbe                            rote frische Fleischfarbe, mit natürlich weißen Fettanteil</p> <p>3.3 Geruch                           arttypisch, frisch und klar</p> <p>3.4 Konsistenz                    nach dem Auftauen, fest und federnd</p> <p>3.5 Geschmack                    arttypisch, ohne Fremdgeschmack</p>																											
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	<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>5x10<sup>6</sup></td> <td>---</td> </tr> <tr> <td><i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)</td> <td>1x10<sup>4</sup></td> <td>1x10<sup>5</sup></td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>5x10<sup>2</sup></td> <td>5x10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td>Pseudomonaden</td> <td>1x10<sup>6</sup></td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Koagulase-positive Staphylokokken</td> <td>1x10<sup>2</sup></td> <td>1x10<sup>3</sup></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>1x10<sup>2</sup></td> </tr> </tbody> </table>					Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)	Aerobe mesophile Koloniezahl	5x10 <sup>6</sup>	---	<i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)	1x10 <sup>4</sup>	1x10 <sup>5</sup>	<i>Escherichia coli</i>	5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>	Pseudomonaden	1x10 <sup>6</sup>	---	Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>	<i>Salmonella</i>	---	n.n. in 25g	<i>Listeria monocytogenes</i>	---	1x10 <sup>2</sup>
	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)																										
Aerobe mesophile Koloniezahl	5x10 <sup>6</sup>	---																										
<i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)	1x10 <sup>4</sup>	1x10 <sup>5</sup>																										
<i>Escherichia coli</i>	5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>																										
Pseudomonaden	1x10 <sup>6</sup>	---																										
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>																										
<i>Salmonella</i>	---	n.n. in 25g																										
<i>Listeria monocytogenes</i>	---	1x10 <sup>2</sup>																										
5.2 Hinweise	Das aufgetaute Produkt nicht wieder einfrieren. Nur im durchgegarten Zustand verzehren.																											
6. Verpackung	Produktverpackung PE-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. 350-400g	Nettogewicht ca. 12kg	Kartongewicht ca. 12 kg	Palettenfaktor 72																								
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 12 Monate

10. Los-Nummer Auf Karton- und Stücketikett angegeben

11. Veterinärkontrollnummern Auf Karton- und Vac.-Beutel angegeben

12. Zutaten Lammfleisch mit Knochen

**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 Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine und Lupinerzeugnisse	<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 <sub>2</sub>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**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

Datum : 01.12.2022

Funktion : Qualitätsmanagement

**H.-P. Klughardt GmbH**  
 Am Altenwerder Kirchtal 4  
 D-21129 Hamburg  
 Tel: 043 7 41 11 01 10  
 info@hpk.hamburg

