Produktspezifikation

Artikel	S-SCHNITZL PAN.TK(30X250G)#
Artikelnummer	9011104
EAN Code	912000746 8250
Bestell EAN	912000746 8250
GTIN	0912000746 8250
Zolltarifnummer	16024911
Verkehrsbezeichnung	Schwein-Schnitzel paniert mit Semmelbrösel a ~250g TK und 30 Stück im einteiligen Stefri-Blitzbodenkarton, Nettofüllmenge 7,50 kg

Lieferant	
Produzent	Stefri Frischeteam Halper GmbH Steinbrückl 21, A-7531 Kemeten Tel.: +43(0)3352 6220, Fax +43(0)3352 622020
Produzent Betriebsnummer	AT 10264 EG
Betriebszertifizierungen	AMA, BOS, SUS Biokontrollstelle & Biokontrollstelle für Handelstätigkeit: AT-BIO-301 IFS Global Markets - Food Version 2 - Intermediate

Lebensmittelrecht	Dieses Produkt wird nach den HACCP- und den Grundsätzen Guter Herstellungspraxis hergestellt. Es entspricht den gesetzlichen Bestimmungen und Grenzwerten der EU und Österreichs. Dieses Produkt entspricht den jeweils gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der EU bzw. Österreichs und ist für den menschlichen Verzehr geeignet. Das verwendete Verpackungsmaterial (Primärverpackung) entspricht der aktuellen europäischen und österreichischen Gesetzgebung für Verpackung, die dafür bestimmt ist, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen. Eine unsachgemäße Handhabung des Produktes, wie zB der Lagertemperatur, kann die Mindesthaltbarkeit verringern sowie die Qualität, Mikrobiologie, usw. des Produktes negativ beeinflussen.

Gentechnik	Wir bestätigen, dass gem. verbindlicher Erklärungen unserer Lieferanten, wissentlich keine gentechnisch veränderten Organismen oder deren Teile im Sinne des § 4 Gentechnikgesetz, österreichisches Bundesgesetzblatt 510/94 (bzw. RL 90/219 EWG und RL 90/220 in der letztgültigen Fassung) in unseren Produkten enthalten sind und dass auch bei der Herstellung der Produkte in unserem Unternehmen keine gentechnisch veränderten Organismen eingesetzt werden. Es besteht somit keine Verpflichtung gem. VO(EG) 1829/2003 und VO(EG) 1830/2003.

Produktangaben	
Fleischart / Kategorie	Schweinskarree / Fleischzubereitung flüssig gewürzt
Herkunft des Fleisches	Geboren: Österreich oder Deutschland. Gemästet: Österreich oder Deutschland. Geschlachtet: Österreich oder Deutschland. Verarbeitet: Österreich oder Deutschland. Herkunftsnachweise erfolgen durch Vorlieferanten.
Aussehen	natürliche Fleischform mit heller (roher) Semmelbröselpanade
Bild	
Geschmack	Frisch, arttypisch
Geruch	Frisch, arttypisch
Produktzustand	Roh, tiefgekühlt
Verzehrfähigkeit	Nicht zum Rohverzehr bestimmt!
Verbraucherhinweis	Regeln der guten Küchenhygiene beachten (Rohe Fleischprodukte nicht mit anderen Lebensmitteln in Kontakt bringen; Tropfsaft und/oder Brösel sorgfältig entsorgen; Geschirr und Hände gründlich reinigen). Kühlkette einhalten. Getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten. Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Zubereitungsempfehlung Pfanne: Das tiefgefrorene Produkt in reichlich Fett bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun und einer Kerntemperatur von +75°C braten. Fritteuse: Das Fett auf ca. +160°C erhitzen und das tiefgefrorene Produkt ca. 3 bis 4 Minuten goldbraun und einer Kerntemperatur von +75°C knusprig frittieren.
Zutaten	Schweinskarree 70%, Panade 23% [Semmelbrösel (aus **Weizenmehl**), Wasser, **Weizenmehl**, **Vollmilch**, **Volleipulver**, Speisesalz], Wasser, Speisesalz, Glukosesirup, Säureregulator: E500; Stabilisator: E262, E331, E451, E452, E450; Antioxidationsmittel: E301; Dextrose.
Zielgruppe	Produkt ist für den gesunden Normalverbraucher ausgenommen Säuglinge bis zum vollendeten 1. Lebensjahr geeignet. Für Schwangere, Stillende und ältere Personen ist kein erhöhtes Risiko bekannt. Bedingte Eignung für Allergiker.

Allergenkennzeichnung

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU Einstufung [EU-Richtline 2003/89/EG (Anhang IIIa)]	enthalten
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein
Eier und Eierzeugnisse	Ja
Fisch und Fischerzeugnisse	Nein
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein
Soja und Sojaerzeugnisse	Nein
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nein
Senf und Senferzeugnisse	Nein
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l, als SO2 angegeben	Nein
Lupine sowie Erzeugnisse daraus	Nein
Weichtiere sowie Erzeugnisse	Nein

Gem. EU-Richtlinie 2006/142/EG weisen wir darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses bei der Lebensmittelproduktion die Möglichkeit einer Kreuzkontamination generell nicht ausgeschlossen werden kann. Die vollständige Abwesenheit weiterer Allergene kann daher nicht garantiert werden.

Produktangaben	
Transport- und Lagerbedingungen	Tiefgekühlt bei -18° bis -24° C lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Logistische Daten	30 Stk a ~250g im PE-Sack (Tara: ~30g) im Karton (400x300x225mm, Tara: ~310g) mit Stefri Frischeteam Logo und technischen Etikett. 8 Karton pro Lage. 8 Lagen pro Euro-Palette (800x1200x144mm, Tara: ~22.000g).
Metalldetektion	Keine
Mindestens haltbar	280 Tage ab Produktion Mind. 180 Tage ab Auslieferung (Anm.: bei eingehaltener und ununterbrochener Kühlkette sowie ungeöffneter und nicht defekter Verpackung. Für defekte Verpackung(en) wird keinerlei Haftung übernommen. Reklamationen zu defekten Verpackungen werden ausschließlich im Rahmen der Warenübernahme akzeptiert und angenommen – spätere Reklamationen werden nicht anerkannt!)
Rückverfolgbarkeit	Durch Artikel-, Chargennummer und MHD
Mikrobiologische Werte	Richt- und Warnwerte nach DGHM und Bestimmungen lt. EU (VO) Nr. 2073/2005 i.d.g.F werden bei Auslieferung eingehalten.
Aspekte des Food Fraud	Bewertung durchgeführt und daraus ergibt sich ein geringes Risiko für dieses Produkt.
Nährwerte in g pro 100 g Nährwerte sind berechnet und basieren auf Literaturdaten und unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen	*Parameter* / *Erg. Prüfbericht* Brennwert (kJ/kcal): 677/162 Fett: 6,0 - davon ges. FS: 2,0 Kohlenhydrate: 13,0 - davon Zucker: <0,5 Eiweiß: 16 Salz: 2,0

Die Werte wurden sorgfältig und nach bestem Wissen ermittelt. Je nach Transport- und Lagerbedingungen können die angegebenen Werte gewissen Schwankungen unterliegen, auf die wir keinen Einfluss haben. Daher ist die Spezifikation rechtlich unverbindlich und befreit den Kunden nicht, vor Anwendung des Produktes eine Qualitätskontrolle durchzuführen.

Deklarationsempfehlung lt. LMIV - Etikettenübersetzung	
für AT	**Schweinsschnitzel paniert ~250g** 30 Stück a ~250g, ArtNr.: 9011104 Fleischzubereitung flüssig gewürzt & tiefgekühlt Nicht zum Rohverzehr bestimmt! Zutaten: Schweinskarree* 70%, Panade 23% [Semmelbrösel (aus **Weizenmehl**), Trinkwasser, **Weizenmehl**, **Vollmilch**, **Volleipulver**, Speisesalz], Trinkwasser, Speisesalz, Glukosesirup, Säureregulator: E500; Stabilisator: E262, E331, E451, E452, E450; Antioxidationsmittel: E301; Dextrose. * Ursprung: Österreich. Regeln der guten Küchenhygiene beachten. Kühlkette einhalten. Getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten. Nur zur gewerblichen Verwendung bestimmt! Vor dem Verzehr vollständig (mind. +75°C im Kern) durcherhitzen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Gut verschlossen und tiefgekühlt bei -18°C bis -24°C lagern.
für DE	**Schweinsschnitzel paniert ~250g** tiefgekühlt, nicht zum Rohverzehr geeignet! Fleischzubereitung flüssig gewürzt sowie mit extra viel österreichischer Panade. Zutaten: Schweinskarree* 70%, Panade 23% [Semmelbrösel (aus **Weizenmehl**), Trinkwasser, **Weizenmehl**, **Vollmilch**, **Volleipulver**, Speisesalz], Trinkwasser, Speisesalz, Glukosesirup, Säureregulator: E500; Stabilisator: E262, E331, E451, E452, E450; Antioxidationsmittel: E301; Dextrose. * Ursprung: Österreich. Regeln der guten Küchenhygiene beachten. Kühlkette einhalten. Getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten. Nur zur gewerblichen Verwendung bestimmt! Vor dem Verzehr vollständig (mind. +75°C im Kern) durcherhitzen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Gut verschlossen und tiefgekühlt bei -18°C bis -24°C lagern.

Die Werte wurden sorgfältig und nach bestem Wissen ermittelt sowie übersetzt. Je nach Verkaufsland und -sprache können Übersetzungsfehler auftreten. Gültig ist die deutsche Form laut Spezifikation. Daher ist die Spezifikation rechtlich unverbindlich und befreit den Kunden nicht vor Übersetzungsfehlern, der Kunde wird hiermit aufgefordert eine Kontrolle durchzuführen und bei Bedarf Fehler unverzüglich zu melden.