Produktspezifikation

Artikel	S-CORDON BLEU STANDARD(25x250G)TK#
Artikelnummer	9007079
EAN Code	912 000 746 6539
Bestell EAN	912 000 746 6539
Verkehrsbezeichnung	S-Cordon Bleu mit Schinken und Käse paniert TK (25 x 250g)

Lieferant	gleich wie Produzent
Produzent	Stefri Frischeteam Halper GmbH Steinbrückl 21 A-7531 Kemeten
Produzent Betriebsnummer	AT 10264 EG
Zertifizierungen	VUQS-R GFSI

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		
Aussehen	natürliche Fleischform geklappt und gefüllt mit heller (roher) Semmelbröselpanade	
Bild		
Geschmack	Frisch	
Geruch	Frisch	
Produktzustand	Roh, tiefgekühlt	
Verzehrsfähigkeit	Vor dem Verzehr durcherhitzen (Tipp: Im heißen Öl rausbacken)	
Zutaten	Schweinskarree 68%, Panade 22 % [BRÖSEL(**WEIZENMEHL**, Wasser, Salz, Hefe), Wasser, **WEIZENMEHL**, **VOLLMILCH**, **VOLLEIPULVER**, Salz], Fülle 4% [Emmentaler **Käse** 40 % F.i.T. (**KUHMILCH,** Salz, Säurewecker, mikrobielles Lab), Toastschinken (Schweinefleisch 86 %, Wasser, Salz, Konservierungsstoff: E250; Stabilisatoren: E451, E450; Dextrose, Maltodextrin, Zucker, Antioxidationsmittel: E301; natürliche Aromen, Gewürzextrakte)], Wasser, Salz, Glukosesirup, Dextrose, Antioxidationsmittel: E301; Stabilisatoren:E262, E331, E451, E452, E450; Säureregulator: E500.	
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	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	25 Stk a ~250g im Einlegesack transparent oder blau im Karton mit Stefri Frischeteam Logo. 8 Karton pro Lage. 8 Lagen pro Euro-Palette.
Mindestens haltbar	240 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!)
Mikrobiologische Grenzwerte zum Ende des MHD	Die Richt- und Warnwerte nach DGHM in der aktuell gültigen Version werden eingehalten
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 8 - davon ges. FS 2 Kohlenhydrate 13 - davon Zucker 1 Eiweiß 18 Salz 1,3

Die Werte wurden sorgfältig und nach unserem besten 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	
Zutaten – AT	**SCHWEINS-CORDON paniert tiefgekühlt** Nettofüllmenge 6,25 kg (25 x ~250g) Zutaten: Schweinskarree 68%, Panade 22 % [BRÖSEL(**WEIZENMEHL**, Wasser, Salz, Hefe), Wasser, **WEIZENMEHL**, **VOLLMILCH**, **VOLLEIPULVER**, Salz], Fülle 4% [Emmentaler **Käse** 40 % F.i.T. (**KUHMILCH,** Salz, Säurewecker, mikrobielles Lab), Toastschinken (Schweinefleisch 86 %, Wasser, Salz, Konservierungsstoff: E250; Stabilisatoren: E451, E450; Dextrose, Maltodextrin, Zucker, Antioxidationsmittel: E301; natürliche Aromen, Gewürzextrakte)], Wasser, Salz, Glukosesirup, Dextrose, Antioxidationsmittel: E301; Stabilisatoren:E262, E331, E451, E452, E450; Säureregulator: E500. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Vor dem Verzehr durcherhitzen. Ungeöffnet und tiefgekühlt bei -18°C bis -24°C lagern!
Zutaten – E	
Zutaten – CZ	

Die Werte wurden sorgfältig und nach unserem besten 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.