

 	Produktspezifikation		Dok.-Nr.: 500.070
	Art.-Nr.	Rinderhackfleisch mit Stärke, neutral gewürzt, gebraten, I.Q.F. tiefgefroren, 4 x 2,5 kg	Rev.-Nr.: 15
	9808		Erstellt am: 27.03.20
			Seite: 1 von 2

1. Produktbeschreibung:

Rinderhackfleisch mit Kartoffelstärke gebraten, von hellbräunlicher Farbe, I.Q.F., im Schlauchbeutel; Granulatgröße: ca. 3 - 13 mm

2. Rezeptur:

Zutaten: ohne Zusatzstoffe/ ohne zu deklarierende Zusatzstoffe bei loser Abgabe

Rindfleisch 95 %, Stärke, Speisesalz

3. Zubereitungsempfehlungen:

Art der Zubereitung:	Zubereitungsempfehlungen:
Konvektomat: 	auf 160 °C/40 % Feuchte vorheizen, 2,5 kg des gefrorenen Produktes auf ein 1/1 Edelstahl-GN-Blech aufschütten und ca. 12 Min. erhitzen
Pfanne: 	das Produkt mit geringer Fettzugabe bei mittlerer bis starker Hitze leicht bräunen
Kontaktgrill: 	auf 200 °C vorheizen, aufgetautes Produkt (Kerntemperatur ca. 4 °C) für ca. 1 Min. auf dem Kontaktgrill grillen

4. Lager- und Transportbedingungen:

Mindesthaltbarkeit (MHD) und Restlaufzeit (RLZ) nach Anlieferung, Empfohlene Transport- und Lagerbedingungen:

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate Restlaufzeit: 6 Monate (jeweils bei verschlossener Originalverpackung)

Bei ≤ -18 °C, trocken und dunkel; nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

5. Verpackungstechnische Kenndaten:

Produktumhüllung/ Unterverpackung (UV)	
Verpackungsart/ -material:	blau-transparenter Schlauchbeutel
Tara Umhüllung:	ca. 20 g
Maße Umhüllung: (ca.)	400 x 250 mm
Egalisiert:	Ja
Inhalt:	
Einzelgewicht/ Schwankungsbreite:	2500 g
Nettogewicht Unterverpackung:	2500 g
EAN 13 der Unterverpackung:	4021518000203

Versandverpackung / Verkaufseinheit (VE)	
Verpackungsart/-material:	Wellpappkarton
Tara Versandverpackung:	ca. 505 g
Maße (Länge x Breite x Höhe):	380 x 380 x 166 mm
Egalisiert:	Ja
Inhalt (Anzahl x Nettogewicht der Unterverpackungen):	4 x 2500 g
EAN 13 Versandverpackung:	4021518098088

Transportpalette	
Palettenart:	Euroholzpalette
Tara der Palette:	ca. 22 kg
Maße (Länge x Breite x Höhe):	1200 x 800 x 150 mm

Lagenfaktor:	
Versandeinheiten je Lage:	6 VE
Lagen je Palette:	9 Lagen
Bruttogewicht:	593,6 kg
Nettogewicht:	540,0 kg
Palettenhöhe gesamt:	ca. 1,75 m

 	Produktspezifikation		Dok.-Nr.: 500.070
	Art.-Nr.	Rinderhackfleisch mit Stärke, neutral gewürzt, gebraten, I.Q.F. tiefgefroren, 4 x 2,5 kg	Rev.-Nr.: 15
	9808		Erstellt am 27.03.20
			Seite: 2 von 2

6. Chemische und mikrobiologische Kenndaten:

Nährwerte: 100 g Fertigprodukt enthalten durchschnittlich	
Energie:	909 kJ / 219 kcal
Fett:	15,5 g
- davon gesättigte Fettsäuren:	6,3 g
Kohlenhydrate:	1,5 g
- davon Zucker:	0,1 g
Eiweiß:	18,0 g
Salz:	0,8 g

Mikrobiologische Kenndaten		
aerobe Gesamtkeimzahl:	< 1 x 10 ⁶	KBE / g
Enterobacteriaceae:	< 1 x 10 ³	KBE / g
E. coli:	< 1 x 10 ²	KBE / g
koag.- pos. Staphylokokken:	< 1 x 10 ²	KBE / g
L. monocytogenes:	< 1 x 10 ¹	KBE / g

Salmonellen in 25 g:	nicht nachweisbar	

7. Allergieauslösende Inhaltsstoffe

Lebensmittelallergene gemäß VO (EU) Nr. 1169/ 2011, Anhang II	in Rezeptur als Zutat oder Zutat einer Zutat enthalten	in Spuren möglich, da z. B. im Betrieb verwendet ("Kreuzkontamination")	enthalten in
Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	ja	Weizen
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	ja	Hühnereiweiß
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Milcheiweiß und Laktose)	nein	ja	Milcheiweiß, Laktose
Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	ja	Sellerie
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	ja	Senf
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l	nein	nein	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	

Wir garantieren, dass unser Produkt rezepturgemäß keine weiteren gesetzlich aufgeführten Allergenbestandteile enthält. Wir können jedoch nicht ausschließen, dass es in der Vorstufe seitens der Lieferanten zu Kreuzkontaminationen mit allergenen Bestandteilen kommen kann.

Rechtliche Anforderungen und Bestätigung:

Das Produkt und seine Verpackung entsprechen dem deutschen und europäischen Lebensmittelrecht. Vor allem unterliegt beides der Verordnung (EU) Nr. 178/2002 (EU-Basisverordnung) und dem deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) in seinen aktuell gültigen Fassungen sowie den damit verbundenen aktuell gültigen Verordnungen und Anforderungen. Die Deklaration des Produkts entspricht dem aktuellen (EU- und deutschem) Lebensmittel-Kennzeichnungsrecht, der Loskennzeichnungsverordnung und dem Eichgesetz inkl. Fertigpackungsverordnung. Verwendete Zutaten und Rohstoffe entsprechen ihren vertikalen Vorschriften. Die enthaltenen Zusatzstoffe unterliegen dem Zusatzstoffrecht (u. a. Verordnungen (EU) Nr. 1333/2008, Zusatzstoff-Zulassungsverordnung). Bei diesem Produkt handelt es sich nicht um ein gentechnisch verändertes Lebensmittel gemäß Verordnung (EU) Nr. 1829/2003 und Verordnung (EU) Nr. 1830/2003. Es enthält auch keine gentechnisch veränderten Organismen oder Zutaten und es werden zur Produktion keine gentechnisch veränderten Organismen/ Zutaten eingesetzt. Das Produkt ist ebenfalls auch kein neuartiges Lebensmittel nach Verordnung 258/97. Es wurde nicht bestrahlt. Unsere Fremdkörperpolitik wird nach menschlichem Ermessen und Stand der Technik erfolgreich umgesetzt. Die Produktverpackung entspricht dem aktuell gültigen Bedarfsgegenständerecht, insbesondere der Verordnung (EU) Nr. 1935/ 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, und der Bedarfsgegenstände- Verordnung. Diese Produktspezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Erstellt /geändert von	geprüft von GL	Änderungsdienst:	Adresse:
N. Waterbör	27.03.2020	ersetzt Rev.-Nr. 14 vom 14.03.2017 Grund: Zubereitung, VP, div.	M:\Verkauf\Produktspezifikation\aktuelle Produktspezifikationen