



1. Produktbezeichnung	Carpaccio vom Rind																										
1.1 Lateinische Bezeichnung	<i>bos primigenius taurus</i>																										
1.2 Statistische Warennummer	02023090																										
1.3 Angaben zum Zuschnitt	Runde, dünn geschnittene Rindfleischscheiben, rundgefächert gelegt, tiefgefroren. Eine Portion entspricht 80g.																										
2. Ursprung	Brasilien, Argentinien, Uruguay																										
2.1 Geburt/Mast/Schlachtung	Brasilien, Argentinien, Uruguay																										
2.2 geschlachtet in	Brasilien, Argentinien, Uruguay / Betrieb siehe Stücketikett																										
2.3 zerlegt in	Brasilien, Argentinien, Uruguay / Betrieb siehe Stücketikett																										
3. Sensorik																											
3.1 Aussehen	runde dünne Fleischscheiben zu einer Rose gelegt																										
3.2 Farbe	arttypisch rot																										
3.3 Geruch	arttypisch frisch, ohne Fremdgeruch																										
3.4 Konsistenz	zart, leicht zerbrechlich																										
3.5 Geschmack	nach dem Auftauen, arttypisch aromatisch nach Rind																										
4. Deklaration	Laut LMIV auf Kartonetikett, stirnseitig angebracht, Rindfleischetikettierungsgesetz eingeschlossen.																										
4.1 GTIN	Einzelpackung 4009286900024	Umkarton 4009286900031	Eigenmarke Block House																								
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>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td><i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)</td> <td>1x10⁴</td> <td>1x10⁵</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>5x10²</td> <td>5x10³</td> </tr> <tr> <td>Pseudomonaden</td> <td>1x10⁹</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Koagulase-positive Staphylokokken</td> <td>5x10²</td> <td>5x10³</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>1x10²</td> </tr> </tbody> </table>				Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)	Aerobe mesophile Koloniezahl	-	-	<i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)	1x10 ⁴	1x10 ⁵	<i>Escherichia coli</i>	5x10 ²	5x10 ³	Pseudomonaden	1x10 ⁹	-	Koagulase-positive Staphylokokken	5x10 ²	5x10 ³	<i>Salmonella</i>	-	n.n. in 25g	<i>Listeria monocytogenes</i>	-	1x10 ²
	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)																									
Aerobe mesophile Koloniezahl	-	-																									
<i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)	1x10 ⁴	1x10 ⁵																									
<i>Escherichia coli</i>	5x10 ²	5x10 ³																									
Pseudomonaden	1x10 ⁹	-																									
Koagulase-positive Staphylokokken	5x10 ²	5x10 ³																									
<i>Salmonella</i>	-	n.n. in 25g																									
<i>Listeria monocytogenes</i>	-	1x10 ²																									
5.2 Hinweise	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Ware nach dem Auftauen innerhalb von einem Tag verbrauchen. Das Carpaccio gefroren aus der Verpackung nehmen, Folie entfernen und anrichten. Nach ca. 20 Minuten kann es verwendet werden.																										
6. Verpackung	Produktverpackung LDPE Folie	Transportverpackung Karton																									
6.1 Unbedenklichkeit	Wir bestätigen, dass die Verpackung gemäß VO (EG) 1935/2004 und VO (EU) 10/2011, in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt ist.																										
7. Gewicht	Stückgewicht ca. 80 g/Portion	Kartongewicht 8,0 kg	Palettenfaktor 30																								
8. Lagertemperatur	-18°C																										
8.1 Transporttemperatur	-18°C																										

9. Mindesthaltbarkeit Haltbarkeit ab Prod. 12 Monate Restlaufzeit ab Anlieferung 6 Monate

10. Los-Nummer Auf Karton- und Stücketikett angegeben

11. Veterinärkontrollnummern Auf Karton- und Stücketikett angegeben

12. Zutaten Rindfleisch

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 ₂	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

15. Nährwerte

Gesamtenergiegehalt pro 100g		kJ		kcal
Fett		g		
-davon gesättigte Fettsäuren		g		
Kohlenhydrate		g		
-davon Zucker		g		
Eiweiß		g		
Salz		g		

Name : Michael Werhahn

Stempel

Datum : 05.04.2019

Funktion : Qualitätsmanagement

Unterschrift : 

