



Zefferer Fleisch- und Wurst Handels GmbH
 8966 Aich 11 | Telefon: 03686 20156 | Fax: 03686 4856 | Mobil: 0664 26 34 382
 E-Mail: office@zefferer.at | www.zefferer.at


Produktspezifikation

Artikel	LEBERKNÖD.GEB.KRT=80STK CA 90,5G TK
Artikelnummer	5075
EAN Code	912 000 746 3095
Bestell EAN	912 000 746 3095
Verkehrsbezeichnung	Leberknödel gebacken tiefgekühlt

Lieferant	Stefri Frischeteam Halper GmbH Steinbrückl 21, A-7531 Kemeten Tel.: +43(0)3352 6220, Fax +43(0)3352 622020
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
Zertifizierungen	VUQS-R (gütig bis 12/2014)

Lebensmittelrecht	<p>Dieses Produkt wird nach den HACCP- und den Grundsätzen Guter Herstellungspraxis hergestellt. Es entspricht den gesetzlichen Bestimmungen und Grenzwerten der EU und Österreichs, insbesondere betreffend Kontaminationen (Schwermetalle, Aflatoxine, Pestizide, PCB). Die Rohware wird in regelmäßigen Abständen auf Rückstände untersucht.</p> <p>Diese Produkt entspricht den jeweils gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der EU bzw. Österreichs und ist für den menschlichen Verzehr geeignet.</p> <p>Das verwendete Verpackungsmaterial (Primärverpackung) entspricht der aktuellen europäischen und österreichischen Gesetzgebung für Verpackung, die dafür bestimmt ist, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen.</p> <p>Eine unsachgemäße Handhabung des Produktes, wie zB der Lagertemperatur, kann die Mindesthaltbarkeit verringern sowie die Qualität, Mikrobiologie, usw. des Produktes negativ beeinflussen.</p>
--------------------------	---

Gentechnik	<p>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</p>
-------------------	--

Produktangaben																													
Aussehen	Dunkelbräunliche Knödel vorgebacken und tiefgekühlt																												
Bild																													
Geschmack	Frisch, würzig																												
Geruch	Frisch, würzig																												
Produktzustand	Durcherhitzt und tiefgekühlt																												
Verzehrfähigkeit	vor dem Verzehr erhitzen																												
Zutaten	Rindsleber 30% (aus AT und DE), Semmelwürfel (Weizenmehl, Hefe, Salz) , Wasser, Speck, Rinderfett, Semmelbrösel (Weizenmehl, Hefe, Salz) , Speisesalz, Gewürze (mit Senf), Volleipulver, Weizenmehl, Magermilchpulver , Gewürzextrakte (mit Sellerie), Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, gekörnte Brühe (Würze, Salz, pflanzliches Fett).																												
Allergenkennzeichnung	<table border="0"> <tr> <td>Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> <td>Ja</td> </tr> <tr> <td>Krebstiere und Krebstiererzeugnisse</td> <td>Nein</td> </tr> <tr> <td>Eier und Eierzeugnisse</td> <td>Ja</td> </tr> <tr> <td>Fisch und Fischerzeugnisse</td> <td>Nein</td> </tr> <tr> <td>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> <td>Nein</td> </tr> <tr> <td>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse</td> <td>Nein</td> </tr> <tr> <td>Soja und Sojaerzeugnisse</td> <td>Nein</td> </tr> <tr> <td>Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)</td> <td>Ja</td> </tr> <tr> <td>Sellerie und Sellerieerzeugnisse</td> <td>Ja</td> </tr> <tr> <td>Senf und Senferzeugnisse</td> <td>Ja</td> </tr> <tr> <td>Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse</td> <td>Nein</td> </tr> <tr> <td>Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l, als SO₂ angegeben</td> <td>Nein</td> </tr> <tr> <td>Lupine sowie Erzeugnisse daraus</td> <td>Nein</td> </tr> <tr> <td>Weichtiere sowie Erzeugnisse</td> <td>Nein</td> </tr> </table>	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	Ja	Senf und Senferzeugnisse	Ja	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Nein	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l, als SO ₂ angegeben	Nein	Lupine sowie Erzeugnisse daraus	Nein	Weichtiere sowie Erzeugnisse	Nein
	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	Ja																												
Senf und Senferzeugnisse	Ja																												
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Nein																												
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l, als SO ₂ 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	Ungeöffnet und gekühlt bei -18° bis -24° C lagern		
Logistische Daten	8 Pack a 10 Stück pro Karton (ca 400 x 300 x 230) 8 Karton pro Lage 8 Lagen pro Euro-Palette		
Mindestens haltbar	360 Tage ab Produktion (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 der MHD (KBE/g):		<i>Richtwert (KbE*/g)</i>	<i>Warnwert (KbE*/g)</i>
	Enterobacteriaceae	100	1000
	Escherichia coli	10	100
	Gesamtkeimzahl	10000000	
	Hefen	10000	
	Listeria monocytogenes		100
	Salmonella		n.n. in 25g
	Staphylokokken, koagulasepositiv	10	100
Nährwerte in g pro 100 g <small>Nährwerte sind berechnet und basieren auf Literaturdaten und unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen</small>		<i>Parameter</i>	<i>Erg. Prüfbericht</i>
	Brennwert (kJ/kcal)	1427 / 347	
	Eiweiß	12	
	Kohlenhydrate	29,5	
	- davon Zucker	1,4	
	Fett	20	
	- davon ges. FS	7,1	
	Ballaststoffe	< 0,1	
Natrium / Salz	1,2 / 2,9		

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.



Zefferer Fleisch- und Wurst Handels GmbH
8966 Aich 11 | Telefon: 03686 20156 | Fax: 03686 4856 | Mobil: 0664 26 34 382
E-Mail: office@zefferer.at | www.zefferer.at

Deklarationsempfehlung lt. LMKV - Etikettenübersetzung

Zutaten – AT	<p>LEBERKNÖDEL gebacken 80 x ~ 95g Fertig gekocht – tiefgekühlt</p> <p>Zutaten: Rindsleber 30% (aus AT und DE), Semmelwürfel (Weizenmehl, Hefe, Salz), Wasser, Speck, Rinderfett, Semmelbrösel (Weizenmehl, Hefe, Salz), Speisesalz, Gewürze (mit Senf), Volleipulver, Weizenmehl, Magermilchpulver, Gewürzextrakte (mit Sellerie), Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, gekörnte Brühe (Würze, Salz, pflanzliches Fett).</p> <p>Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Vor dem Verzehr durcherhitzen. Ungeöffnet und gekühlt bei -18°C bis -24°C lagern!</p>
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.