



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	EMMENTALER PAN.TK(10x8STK, ca8.8kg)
Artikelnummer	5332
EAN Code	912 000 746 2036
Bestell EAN	912 000 746 2036
Verkehrsbezeichnung	Emmentaler paniert TK (10 x 8Stk)

Lieferant	gleich wie Produzent
Produzent	Stefri Frischeteam Halper GmbH Steinbrückl 21 A-7531 Kemetten
Produzent Betriebsnummer	AT 10264 EG
Zertifizierungen	VUQS-R (gültig bis 12/2014)
Produzent – Käse	GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH Siechen 11 D-93413 Cham
Produzent Betriebsnummer	DE – BY 301 – EG
Zertifizierungen	IFS, BRC

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	Eckige Käseform mit natürlichen Löchern mit heller (roher) Semmelbröselpanade paniert																												
Bild																													
Geschmack	Frisch																												
Geruch	Frisch																												
Produktzustand	Roh, tiefgekühlt																												
Verzehrsfähigkeit	Vor dem Verzehr durcherhitzen (Tipp: Im heißen Öl rausbacken)																												
Zutaten	Emmentaler Käse 45% F.i.T. (70%): Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, mikrobieller Labaustauschstoff, Milchsäurebakterienkulturen . Panade (30%): Brösel (Weizenmehl , Wasser, Speisesalz, Hefe), Wasser, Weizenmehl, Vollmilch, Volleipulver , Speisesalz.																												
Allergenkennzeichnung	<table border="1"> <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>Nein</td> </tr> <tr> <td>Senf und Senferzeugnisse</td> <td>Nein</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> <p>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.</p>	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
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																												



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

Produktangaben																													
Transport- und Lagerbedingungen	Tiefgekühlt bei -18° bis -24° C lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.																												
Logistische Daten	10 Pack a 8 Scheiben im PlusTherm ST 5 150 PA-PE Unterfolie transparent, AmiTop ST 70 AC PA-PE Oberfolie transparent siegelrandverschweißt im Karton (400 x 300 x 225 mm) mit Stefri Frischeteam Logo. 8 Karton pro Lage. 8 Lagen pro Euro-Palette.																												
Mindestens haltbar	240 Tage 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 der MHD (KBE/g):	<table border="0"> <thead> <tr> <th><i>Richtwert (KbE*/g)</i></th> <th></th> <th><i>Warnwert (KbE*/g)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>1000</td> <td>10000</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Gesamtkeimzahl</td> <td>5000000</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hefen</td> <td>10000</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td></td> <td>n.n. in 25g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td></td> <td>n.n. in 25g</td> </tr> <tr> <td>Schimmelpilze</td> <td>100</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Staphylokokken, koagulasepositiv</td> <td>100</td> <td>1000</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Richtwert (KbE*/g)</i>		<i>Warnwert (KbE*/g)</i>	Enterobacteriaceae	1000	10000	Escherichia coli	10	100	Gesamtkeimzahl	5000000		Hefen	10000		Listeria monocytogenes		n.n. in 25g	Salmonella		n.n. in 25g	Schimmelpilze	100		Staphylokokken, koagulasepositiv	100	1000	
<i>Richtwert (KbE*/g)</i>		<i>Warnwert (KbE*/g)</i>																											
Enterobacteriaceae	1000	10000																											
Escherichia coli	10	100																											
Gesamtkeimzahl	5000000																												
Hefen	10000																												
Listeria monocytogenes		n.n. in 25g																											
Salmonella		n.n. in 25g																											
Schimmelpilze	100																												
Staphylokokken, koagulasepositiv	100	1000																											
Nährwerte in g pro 100 g <small>Nährwerte sind berechnet und basieren auf Literaturdaten und unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen</small>	<table border="0"> <thead> <tr> <th><i>Parameter</i></th> <th></th> <th><i>Erg. Prüfbericht</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Brennwert (kJ/kcal)</td> <td>1750 / 418</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Eiweiß</td> <td>23</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>14</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- davon Zucker</td> <td>0,3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>22</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- davon ges. FS</td> <td>13,2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ballaststoffe</td> <td>1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Natrium / Salz</td> <td>0,3 / 0,75</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Parameter</i>		<i>Erg. Prüfbericht</i>	Brennwert (kJ/kcal)	1750 / 418		Eiweiß	23		Kohlenhydrate	14		- davon Zucker	0,3		Fett	22		- davon ges. FS	13,2		Ballaststoffe	1		Natrium / Salz	0,3 / 0,75		
<i>Parameter</i>		<i>Erg. Prüfbericht</i>																											
Brennwert (kJ/kcal)	1750 / 418																												
Eiweiß	23																												
Kohlenhydrate	14																												
- davon Zucker	0,3																												
Fett	22																												
- davon ges. FS	13,2																												
Ballaststoffe	1																												
Natrium / Salz	0,3 / 0,75																												

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. LMIV - Etikettenübersetzung

Zutaten – AT	<p>EMMENTALER paniert tiefgekühlt Nettofüllmenge 8,8 kg (80 Stück a ~110g)</p> <p>Zutaten: Emmentaler Käse 45% F.i.T. (70%): Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, mikrobieller Labaustauschstoff, Milchsäurebakterienkulturen. Panade (30%): Brösel (Weizenmehl, Wasser, Speisesalz, Hefe), Wasser, Weizenmehl, Vollmilch, Volleipulver, Speisesalz.</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.