



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

<b>Produktbezeichnung:</b>	<b>Eiswürfel 5 kg</b>
<b>Artikelnummer:</b>	6110
<b>1. Produkteigenschaften:</b>	
Verkehrsbezeichnung:	Eiswürfel 5 kg
Verkaufseinheit (EVE pro Umverpackung)	2 x 5 kg = 10 kg
Zolltarifnummer:	22019000
EAN -EVE (Stück):	4260031990015
EAN - VE (Überkarton):	4260031990039
Kurzbeschreibung lt. Produktkennzeichnung (inkl. Anzahl und Gewicht einzelner Portionen bzw. Abpackeinheiten; z.Bsp.: 20x150g Portionen):	Eiswürfel 5 kg 2 x 5 kg = 10 kg
Spezifische Produktmerkmale (inkl. art- u. produktionstypische Merkmale; z.Bsp.: lat. Spezies, Verarbeitungsart, Organoleptik Kurzbeschreibung, etc.) + FANGMETHODE / FANGGEBIET (FAO):	Eiswürfel 5 kg 2 x 5 kg = 10 kg
Konvektomat geeignet:	nein
Zutatenliste lt. Produktkennzeichnung (inkl. Quid-Regelung):	Trinkwassernach Trinkwasserverordnung
<b>Mikrobiologische Grenzwerte:</b>	
Gesamtkeimzahl:	max 100 KBE/mL
Enterobacteriaceae:	max. 0 KBE/250mL
E. Coli:	max. 0 KBE/250mL
Staphylokokken:	max. 0 KBE/250mL
Salmonellen:	Nicht nachweisbar in 25 mL
Listerien:	Nicht nachweisbar in 25 mL
Hefen / Schimmelpilze:	Nicht nachweisbar in 25 mL
Sonstige Angaben zur Mikrobiologie:	-
Ursprungsland / Herkunftsland:	Deutschland
Produziert in:	Deutschland
Abgepackt in:	Deutschland
Auftauanleitung:	keine
Zubereitung:	keine
Sonstige Angaben zu Produkteigenschaften:	-
<b>2. Volumen / Gewicht:</b>	
Nennfüllmenge:	5 kg
TU 1: in ml bzw. g	4,93 kg
TU 2: in ml bzw. g	4,85 kg
Bruttogewicht per EVE:	5,01 kg
Nettogewicht per EVE:	5 kg
Bruttogewicht LE:	10,41 kg
Nettogewicht LE:	10 kg
Sonstige Angaben zu Volumen / Gewicht:	-
<b>3. Haltbarkeit:</b>	
Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) bei Abpackung:	18 Monate
garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung:	mind. 12 Monate
Angabe des MHD (z.Bsp.: TT.MM.JJJ):	TT.MM.JJJJ
Anbringung des MHD (z.Bsp.: Etikette):	Stempel
Sonstige Angaben zur Haltbarkeit:	Nach dem Auftauen rasch verbrauchen und nicht wieder einfrieren!
<b>4. Verpackung:</b>	
<b>Verpackung Verkaufseinheit (z.Bsp.: Beutel):</b>	
Material:	Plastikbeutel
Materialstärke:	50 µm
Länge in cm:	41 cm
Höhe in cm:	8 cm



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

Breite in cm:	34 cm
Gewicht der Tara in g:	10 g
Volumen in cm <sup>3</sup> :	-

<b>Verpackung Umverpackung (z. Bsp.: Karton):</b>	
Material:	Karton
Materialstärke:	3 mm
Länge in cm:	38,4 cm
Höhe in cm:	38,4 cm
Breite in cm:	16 cm
Gewicht der Tara in g:	400 g
Volumen in cm <sup>3</sup> :	-
Anzahl Umverpackung pro Palette:	63
Anzahl Lagen pro Palette:	9
Anzahl Karton pro Lage:	7
Palettengewicht (Produkt + Verpackung) excl. Palette:	ca. 655 kg
<u>Palettenmaße in cm:</u>	
Länge:	120 cm
Breite:	80 cm
Höhe (inkl. Palette):	ca. 160 cm
sonstige Angaben zur Verpackung:	-
<b>5. Lagerung / Transport:</b>	
Verladungstemperatur: ( kurzfristig mindestens -15°C)	kurzfristig mindestens -15°C
Lagertemperatur: ( mindestens - 18°C )	mindestens -18°C
Transporttemperatur: ( mindestens - 18°C )	mindestens -18°C
Spezielle Lager- und/oder Transportanforderungen:	mindestens -18°C
Sonstige Angaben zu Transport/Lagerung:	Bei Überschreiten der empfohlenen Lagertemperaturen ist eine Qualitätsverminderung möglich.
<b>6. Allergenkennzeichnung:</b>	
Auflistung aller zur Herstellung des Produktes verwendeten Einzelzutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils auf. Dazu sind auch die zusammengesetzten Zutaten in ihre Einzelzutaten aufzuschlüsseln. Außerdem sind die Trägersubstanzen von Zutaten, Aromen und allen Zusatzstoffen aufzulisten – auch jener, die im Enderzeugnis keine technologische Wirkung mehr haben oder als Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden. Ein Verweis auf die Zutatenliste in der aktuellen Produktspezifikation reicht nicht aus.	Trinkwasser nach Trinkwasserverordnung
<b>Liste der Lebensmittelallergene gemäss Anhang IIIA der Richtlinie 2006/142/EG:</b>	
<b>Im gelieferten Produkt lt. Rezeptur enthalten oder möglicherweise als Spur enthalten (z.Bsp.: Kreuzkontamination)</b>	
Glutenhaltige Getreide:	nein
Krebstiere:	nein
Weichtiere, Weichtiererzeugnisse:	nein
(Hühner-) Eier:	nein
Fisch:	nein
Lupine, Lupinenerzeugnisse:	nein
Erdnuss:	nein
Sojabohnen:	nein
Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose):	nein
Schalenfrüchte:	nein
Sellerie:	nein
Senf:	nein
Sesamsamen:	nein
Sulfit in Konzentrationen über 10 mg (SO <sub>2</sub> )/kg:	nein



<b>Genauere Angabe des Allergens und dessen Quelle (z.Bsp. Milch in Margarine):</b>	
Glutenhaltige Getreide:	nein
Krebstiere:	nein
Weichtiere, Weichtiererzeugnisse:	nein
(Hühner-) Eier:	nein
Fisch:	nein
Lupine, Lupinenerzeugnisse:	nein
Erdnuss:	nein
Sojabohnen:	nein
Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose):	nein
Schalenfrüchte:	nein
Sellerie:	nein
Senf:	nein
Sesamsamen:	nein
Sulfit in Konzentrationen über 10 mg (SO <sub>2</sub> )/kg:	nein
<b>7. GVO:</b>	
<b>Laut Auskunft unseres Vorlieferanten sind im gegenständlichen Produkt keine gentechnisch veränderten Organismen enthalten bzw. wurde dieses nicht unter Verwendung gentechnisch veränderter Organismen produziert.</b>	
<b>Die gemachten Angaben inkl. der Tabellen sind Bestandteil der vereinbarten Produktspezifikation und bilden die Basis der Produktkennzeichnung.</b>	
<b>Spezifikationen aufgrund der letzten Angaben des Vorlieferanten.</b>	