




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>Produktspezifikation</b>	
<b>Artikel</b>	G-BAUERNSCHINKEN O.SCHW. 1/2 VAC
<b>Artikelnummer</b>	6306
<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Bauernschinken essfertig ohne Schwarte ½ vac
<b>Lieferant</b>	gleich wie Produzent
<b>Produzent</b>	Stefri Frischeteam Halper GmbH Steinbrückl 21, A-7531 Kemetten Tel.: +43(0)3352 6220, Fax +43(0)3352 622020
<b>Produzent Betriebsnummer</b>	AT 10264 EG
<b>Zertifizierungen</b>	VUQS-R (gütig bis 12/2014)
<b>Lebensmittelrecht</b>	<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>
<b>Gentechnik</b>	<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		
<b>Aussehen</b>	natürliche Fleischform (Frikandeau vom Schwein), leicht bräunlich geräuchert, ohne Schwarte und halbiert	
<b>Bild</b>		
<b>Geschmack</b>	Frisch, mild würzig	
<b>Geruch</b>	Frisch, mild würzig	
<b>Produktzustand</b>	durcherhitzt und hell geräuchert	
<b>Verzehrfähigkeit</b>	für den Direktverzehr geeignet (vor dem Verzehr durcherhitzen möglich)	
<b>Zutaten</b>	Schweinefleisch, Wasser, Speisesalz, Konservierungsmittel: E250; Kartoffelstärke, Stabilisator: E451; Glukosesirup, Dextrose, Antioxidationsmittel: E301; Gewürzextrakte (Bärlauch, Knoblauch, Coriander, Kümmel).	
<b>Allergenkennzeichnung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</li> <li>Krebstiere und Krebstiererzeugnisse</li> <li>Eier und Eierzeugnisse</li> <li>Fisch und Fischerzeugnisse</li> <li>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</li> <li>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse</li> <li>Soja und Sojaerzeugnisse</li> <li>Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)</li> <li>Sellerie und Sellerieerzeugnisse</li> <li>Senf und Senferzeugnisse</li> <li>Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse</li> <li>Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l, als SO2 angegeben</li> <li>Lupine sowie Erzeugnisse daraus</li> <li>Weichtiere sowie Erzeugnisse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nein</li> <li>Nein</li> <li>Nein</li> <li>Nein</li> <li>Nein</li> <li>Nein</li> <li>Nein</li> <li>Nein</li> <li>Nein</li> <li>Nein</li> <li>Nein</li> <li>Nein</li> <li>Nein</li> <li>Nein</li> <li>Nein</li> </ul>
	<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>	

Produktangaben			
<b>Transport- und Lagerbedingungen</b>	Gekühlt bei +2° bis +4° C und lichtgeschützt lagern		
<b>Logistische Daten</b>	PlusTherm ST 5 150 PA-PE Unterfolie transparent, AmiTop ST 70 AC PA-PE Oberfolie transparent ca. 1.500 g pro Pack (ca 250 x 180 x 70 mm) unter Vakuum verpackt, siegelrandverschweißt ca. 10 Pack pro E2-Kiste (600 x 400 x 200 mm) 4 E2-Kisten pro Lage 9 Lagen pro Palette (Palette nach Kundenwunsch: Euro oder H1)		
<b>Mindestens haltbar</b>	28 Tage ab Produktion Mind. 18 Tag(e) 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!)		
<b>Mikrobiologische Grenzwerte zum Ende der MHD (KBE/g):</b>		<i>Richtwert (KbE*/g)</i>	<i>Warnwert (KbE*/g)</i>
	Enterobacteriaceae	1000	10000
	Escherichia coli	10	100
	Gesamtkeimzahl	5000000	
	Hefen	10000	
	Listeria monocytogenes		100
	Salmonella		n.n. in 25g
	Schimmelpilze	100	
	Staphylokokken, koagulasepositiv	10	100
<b>Nährwerte in g pro 100 g</b> <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)	1009 / 241	
	Eiweiß	22	
	Kohlenhydrate	0,8	
	- davon Zucker	0,2	
	Fett	15	
	- davon ges. FS	0,5	
	Ballaststoffe	0,5	
	Natrium / Salz	1,2 / 3	

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><b>BAUERNSCHINKEN ohne Schwarte</b>            mit erhöhtem Wasseranteil (bis 18%)</p> <p>Zutaten: Schweinefleisch, Wasser, Speisesalz, Konservierungsmittel: E250;            Kartoffelstärke, Stabilisator: E451; Glukosesirup, Dextrose, Antioxidationsmittel: E301;            Gewürzextrakte.</p> <p>Unter Vakuum verpackt. Ungeöffnet und gekühlt bei +2°C bis +4°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 verbindlich und befreit den Kunden nicht vor Übersetzungsfehlern, der Kunde wird hiermit aufgefordert eine Kontrolle durchzuführen und bei Bedarf Fehler unverzüglich zu melden.