



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

Art-Nr: 6428

Pfefferkarree essfertig

Lebensmittelrechtliche Kennzeichnung:

Produktbeschreibung: Schweineskarree essfertig mit Pfefferummantelung

Einstufung B14: Kochpökelware

Herkunft: Österreich 31400 EG

Zutaten: Schweineschopf, Trinkwasser, Kochsalz, Stabilisator: E450,
Geschmacksverstärker: E621, Antioxidationsmittel: E301, Dextrose,
Konservierungsmittel: E250, Aromen.

Lager- und Transporttemperatur: +2 bis +6°C

MHD: 35 Tage

Verpackung: 1/2 vac

Die Wursthüllen, Clips und die Verbundfolien entsprechen der EU-Rahmenverordnung 1935/2004/EG, dem Lebensmittel-, Futtermittel- und Bedarfsgegenständegesetzbuch (LFGB) §§30 und §§31 sowie der EU-VO 10/2011 und nachfolgenden Ergänzungen.

Überverpackung: E2

Anzahl pro Überverpackung: 6
Nettogewicht der Verpackung:

Kennzeichnungspflichtige allergene Stoffe: -

Nicht geeignet für: Vegetarier, Veganer

Art der Konservierung: Erhitzung

Sonstige Produktinformationen:



Nährwerte: berechnet

Analysedatum:

durchschnittlicher Gehalt pro 100 g

Energie	/	KJ/Kcal
Fett	g	
davon gesättigte Fettsäuren	g	
Kohlenhydrate	g	
davon Zucker	g	
Eiweiß	g	
Salz	g	

Mikrobiologische Werte:

KbE/g bei Anlieferung

bei Ende des MHD

aerobe mesophile GKZ:	<10E3	<10E4
Enterobacteriaceae:	<100	<10E3
EColi	<10	<10
Schimmelpilze und Hefen:	<10	<100
Listerien:	nicht nachweisbar in 25g	<100
koag Staphylokokken:	<10	<100
Salmonellen:	nicht nachweisbar in 25g	nicht nachweisbar in 25g



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

Gentechnisch veränderte Zusatzstoffe:

Hiermit wird bestätigt, dass dieses Produkt im Sinne der "Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel" sowie der "Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln" nicht aus genetisch veränderten Organismen besteht, keine genetisch veränderten Organismen enthalten und nicht vollständig oder teilweise aus genetisch veränderten Organismen entstanden sind.

Ionisierende Strahlen:

Hiermit wird bestätigt, dass die hierfür verwendeten Zusatzstoffe in keinem Fall einer Behandlung mit ionisierender Strahlung unterworfen wurde. Die Kennzeichnung gemäß Richtlinien 1999/2/EG und 1999/3/EG über mit ionisierenden Strahlen behandelte Lebensmittel ist daher nicht notwendig.