



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

Verkehrsbezeichnung: LEBERKÄS PREMIUM KOMBIKUT

Artikelnummer: 6524

Gewürzzubereitung

Zutaten

Traubenzucker (Dextrose), Stabilisator: Diphosphat E450, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E621, Speisesalz unjodiert, Maltodextrin, Gewürze und Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure E300.

Deklarationsempfehlung nach LMKV

Dextrose, Stabilisator: Diphosphat, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Speisesalz unjodiert, Maltodextrin, Gewürze, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Gewürzextrakte

Zugabe / Verarbeitungshinweis

Zugabe in g/kg: 10

Produkteigenschaften

Struktur streufähig

Farbe braun

Allergene nicht kennzeichnungspflichtig lt. LMKV idgF.

Das Produkt unterliegt naturbedingten Farbschwankungen. Diese haben keinen Einfluß auf die Qualität des Produkts.

Chemisch physikalische Daten

| | |
|---|--------------------------|
| Ascorbinsäure E300 | 5,0 % ± 0,3 |
| Speisesalz | 12,5 % ± 1,0 |
| P2O5-Gehalt | 12,3 % ± 1,0 |
| Brennwert [berechnet, kJ und kcal/100g] | 1.046,7 kJ // 250,0 kCal |
| Fett [berechnet, g/100g] | 1,9 |
| Eiweiss [berechnet, g/100g] | 18,6 |
| Kohlenhydrate [berechnet, g/100g] | 38,2 |
| davon Ballaststoffe [berechnet, g/100g] | 2,0 |
| davon Zucker [berechnet, g/100g] | 22,4 |
| Ges. Fettsäuren [berechnet, g/100g] | 0,2 |
| Natrium [berechnet, g/100g] | 7,3 |

Mikrobiologische Daten

| | Richtwert | Warnwert |
|--------------------------------|--------------------|--------------------------|
| Salmonellen | | nicht nachweisbar in 25g |
| Staphylococcus aureus | $1,0 * 10^2$ KbE/g | $1,0 * 10^3$ KbE/g |
| Bacillus cereus | $1,0 * 10^4$ KbE/g | $1,0 * 10^5$ KbE/g |
| E. coli | $1,0 * 10^4$ KbE/g | $1,0 * 10^5$ KbE/g |
| sulfitreduzierende Clostridien | $1,0 * 10^4$ KbE/g | $1,0 * 10^5$ KbE/g |
| Schimmel | $1,0 * 10^5$ KbE/g | $1,0 * 10^6$ KbE/g |

Anmerkung: Die chemisch/physikalischen und bakteriologischen Richt- und Grenzwerte garantieren wir auf Grund der statistischen Sicherheit unseres Probennahmeverfahrens von Rohgewürzen gemäß ÖNORM DIN 10220 VOM 01.07.2000 und EU-VO 1881/2006 idgF.

Mindesthaltbarkeit (ungeöffnete Packung)

24 Monate

Verpackung

Das verwendete Verpackungsmaterial ist für den Kontakt mit Lebensmittel geeignet und steht mit nachstehenden Normen in Übereinstimmung:
 der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen i.d.g.F.
 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen i.d.g.F.
 dem Österreichische Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG), BGBl. I Nr. 13/2006 i.d.g.F.
 Richtlinie 2002/72/EC über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen und zugehörige Änderungsrichtlinien (v.a. Richtlinie 2007/19/EG) Kunststoffverordnung 476/2003 i.d.g.F.

Lagervorschrift

Gut verschlossen und vor Wärme geschützt lagern!



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

GMO-Status

Das Produkt unterliegt nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß EU-VO 1829/2003 und 1830/2003.

Spezielle Behandlungsmethoden

Wir bestätigen, dass das Produkt weder mit Ethylenoxid begast noch mit ionisierender Strahlung behandelt wurde.

Rückverfolgbarkeit

Entlang der Prozesskette, vom Rohwareneingang bis zum Versand, gewährleisten wir gemäß EU VO 178/2002 die Rückverfolgbarkeit unserer Produkte. Von jeder Produktionscharge wird ein Rückstellmuster in einem speziellen Behälter hinterlegt und bis zum Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums bei konstanten Lagerbedingungen aufbewahrt.

Erklärung

Raps arbeitet nach der prozessorientierten Norm DIN EN ISO 9001:2000. Die Lebensmittelsicherheit wird mit einem integrierten HACCP-System unterstützt. Alle Angaben entsprechen nach unserem besten Wissen, unter Beachtung der Anforderungen des ÖLMB-Codex Alimentarius Kapitel B28, den aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in der EU und Österreichs.

Bei Produktanwendungen und den Verarbeitungshinweisen sind zusätzlich die lokalen gesetzlichen Bestimmungen und Verordnungen zu beachten. Die Angaben entbinden den Verarbeiter nicht von eigenen Kontrollen.

Allergene

| | in Rezeptur enthalten | im Betrieb verwendet |
|--|-----------------------|----------------------|
| Glutenhaltiges Getreide u. -erzeugnisse | nein | ja |
| Krebstiere u. -erzeugnisse | nein | nein |
| Eier u. Eierzeugnisse | nein | ja |
| Fisch- u. Fischerzeugnisse | nein | nein |
| Erdnüsse u. -erzeugnisse | nein | nein |
| Soja u. -erzeugnisse | nein | ja |
| Lupine und -erzeugnisse | nein | ja |
| Milch u. -erzeugnisse einschl. Lactose | nein | ja |
| Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. -erzeugn. | nein | ja |
| Sellerie u. -erzeugnisse | nein | ja |
| Senf u. Senferzeugnisse | nein | ja |
| Sesamsamen u. -erzeugnisse | nein | ja |
| Schwefeldioxid u. Sulfite* | nein | nein |
| Weichtiere und -erzeugnisse | nein | nein |

* Knoblauch und Zwiebel enthalten natürliche Schwefelverbindungen. Schwefeldioxid wurde nicht zugesetzt.

Hierzu bestätigen wir, dass die Angaben auf Grund unserer Rezepturen und Lieferantenbestätigungen gemäß EU-Richtlinie 2000/13/EG gemacht werden. Durch eine gesamtheitliche Prozesslenkung, mit dokumentierten Reinigungsschritten vom Wareneingang bis zum Versand, minimieren wir die Gefahr von Kreuzkontaminationen in unserem Betrieb. Grundsätzlich weisen wir daraufhin, dass entlang der Herstellungskette der Rohstoffe Kreuzkontaminationen nicht gänzlich ausgeschlossen werden können.

Unterschrift

Diese Spezifikation wurde EDV-unterstützt erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Mit dieser Version verlieren alle vorangegangenen Spezifikationen ihre Gültigkeit.