



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	RAUCHKÄSE EMMENT“Stefri“1/2
Artikelnummer	8012
EAN Code	
Bestell EAN	
Verkehrsbezeichnung	Emmentaler geräuchert halbiert

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	Foliengereifter Käse mit schwacher Rindenbildung buttergelb bis hell-goldgelb und bräunlicher Rinde geräuchert	
Bild		
Geschmack	Rein und mild	
Geruch	Rein und mild	
Produktzustand	½ Stück Vakuum verpackt, gereift und geräuchert	
Verzehrsfähigkeit	für den Direktverzehr geeignet	
Zutaten	MILCH, Salz, mikrobieller Labaustauschstoff, MILCHsäurebakterienkulturen, Rauch.	
Allergenkennzeichnung	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein
	Eier und Eierzeugnisse	Nein
	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	
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.		

Produktangaben		
Transport- und Lagerbedingungen	Gekühlt bei +2° bis +4° C und lichtgeschützt lagern	
Logistische Daten	PlusTherm ST 5 150 PA-PE Unterfolie transparent, AmiTop ST 70 AC PA-PE Oberfolie transparent unter Vakuum siegelrandverschweißt ca. 1.500 g pro Pack (ca 180 x 100 x 100 mm) 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)	
Mindestens haltbar	14 Tage (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):	<i>Richtwert (KbE*/g)</i>	<i>Warnwert (KbE*/g)</i>
	Enterobacteriaceae	
	Escherichia coli	100
	Gesamtkeimzahl	
	Hefen	
	Listeria monocytogenes	n.n. in 25g
	Salmonella	n.n. in 25g
	Schimmelpilze	K.s.K.
	Staphylokokken, koagulasepositiv	100
Nährwerte in g pro 100 g <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)	1612 / 388
	Eiweiß	30,5
	Kohlenhydrate	0,1
	-	davon Zucker < 0,1
	Fett	29,5
	-	davon ges. FS21
	Ballaststoffe	0
	Salz	0,8

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	EMMENTALER 45% F.i.T. geräuchert unter Vakuum verpackt Zutaten: MILCH , Salz, mikrobieller Labaustauschstoff, MILCH säurebakterienkulturen, Rauch. Ungeöffnet und gekühlt bei +2°C bis +4°C lagern!
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.