

PRODUKTSPEZIFIKATION

1. Artikelbezeichnung

8093_Gemüselaiichen 5 x 900 g (=5x12x75 g)

2. Produktbeschreibung:

2.1 Sachbezeichnung (gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993)

Gemüselaiichen, tiefgekühlt

2.2 Packungsgröße:

5 x e 900 g

2.3 Zutaten

Karotten (19 %), Sellerie (19 %), Wasser, Erbsen (13 %), Mais (13 %), Gemüsebasis [Kartoffeln, Stärke, Leinsamen, Zwiebel, HÜHNEREIWEIßPULVER, Speisesalz, Sonnenblumenöl, Hefeextrakt, Knoblauch, Petersilie, Gewürze, Maltodextrin], Kartoffelflocken, Haferflocken, HÜHNEREIVOLLEIPULVER, Petersilie, Gemüsebouillon [jod. Meersalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Karotten, pflanzliches Fett, Zwiebel, Petersilie, Gewürze (Curcuma, Liebstockwurz, Pfeffer), Lauch], jodiertes Salz

2.4 Besondere Hinweise:

Zubereitung: Bei ca. 160°C in der Friteuse goldbraun frittieren. In der Pfanne in etwas Öl ca. 3 min. goldbraun backen.

2.5 Nährwertangaben / 100g:

Energiewert	456 kJ / 108 kcal
Fett	2,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	16,5 g
davon Zucker	2,8 g
Eiweiß	5,1 g
Salz	1,0 g

2.6 Sensorische Anforderungen:

Aussehen, Äußeres	arteigenes Laibchen
Aussehen, Inneres	arteigen nach Gemüse
Geruch, Geschmack	nach Gemüse
Konsistenz	Knusprig

2.7 Mikrobiologische Parameter:

DGHM Empfehlung	Kriterien und Werte (KBE/g)
Koagulase-positive Staphylokokken	< 10 ³
Escherichia coli	< 10 ⁴ /g
Salmonellen	negativ/ 25g
präsumtive Bacillus cereus	< 10 ⁴

3. Gentechnologie:

Das Produkt wird im Einklang mit den europäischen und österreichischen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht. Es wird ohne Anwendung eines GVOs im Laufe der Herstellung erzeugt. Für das Produkt besteht keine Notwendigkeit für eine Kennzeichnung gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 i.d.g.F.

4. Allergene:

Allergene	Im Produkt enthalten J/N	Beschreibung des Allergens
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	J	<i>Hühnereweiß</i>
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	N	
Eier und Eierzeugnisse	J	
Fisch und Fischerzeugnisse	N	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	N	
Soja und Sojaerzeugnisse	N	
Milch- und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	N	
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macademanuss und Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	J	
Senf und Senferzeugnisse	N	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	N	
Schwefeldioxid (SO ₂) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l (als SO ₂ angegeben)	N	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	N	



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

Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	N	
-------------------------------------	----------	--



5. Mindesthaltbarkeit und Lagerungsbedingungen

Gesamthaltbarkeit

15	Monate
----	--------

Restlaufzeit beim Kunden

90	Tage
----	------

Lagertemperatur

-18	°C
-----	----

6. Verpackung

Bestelleinheit:	1 Palette = 98 Kartons
Abmessungen L x B x H	210 x 180 x 300 mm
Bruttogewicht:	5 kg / Karton 510 kg inkl. Palette / Palette

7. Sonstiges

Karton: 9002342911915
Stück: 9002342011912

Dieses Dokument kann auch elektronisch versendet werden und benötigt für die Gültigkeit keine Unterschrift.

Dieses Produkt wird nach den HACCP-Grundsätzen und Guter Herstellungspraxis hergestellt und entspricht den gesetzlichen Bestimmungen und Grenzwerten der EU und Österreichs, insb. betreffend Kontaminanten (Schwermetalle, Aflatoxine, Pestizide, PCB).