

PRODUKTSPEZIFIKATION

1. Artikelbezeichnung

8099 Frittierfett 10 Liter

2. Produktbeschreibung:

2.1 Sachbezeichnung (gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993)

Speisefett

2.2 Packungsgröße:

10 Liter

2.3 Zutaten

45 % ölsäurereiches Sonnenblumenöl Raffinat, 45 % Sonnenblumenöl Raffinat, 10 % Palm Stearin Raffinat

2.4 Nährwertangaben / 100g:

Energiewert	3404 kJ / 828 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	92 g 14 g
Kohlenhydrate davon Zucker	0 g 0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

2.5 Sensorische Anforderungen:

Aussehen, Äußeres	Klar, ohne Trübung (> 50 °C), gelbliche Farbe
Geruch, Geschmack	Arteigen, ohne Fremdgeruch bzw. -geschmack
Konsistenz	Bei Raumtemperatur halbflüssig, bei 50°C flüssig

2.6 Mikrobiologische Parameter:

Gesamtkeimzahl aerob 37°C	/g	Entsprechend dem
Gesamtkeimzahl anaerob 37°C	/g	Österreichischen LM
Coliforme Keime	/g	Gesetz und den Gesetzen
Escherichia coli	/g	der EU
Salmonellen	/ 25g	
Listeria monocytogenes	/ 25g	

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	N	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	N	
Eier und Eierzeugnisse	N	
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, Macademianuss und Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	N	
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	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	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

5. Mindesthaltbarkeit und Lagerungsbedingungen

Gesamthaltbarkeit

365	Tage
-----	------

Restlaufzeit beim Kunden

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

Lagertemperatur

vor Wärme schützen°C	
----------------------	--

6. Verpackung

Bestelleinheit:	1 Palette = 55 Endverbrauchereinheiten (Eimer)
Abmessungen L x B x H:	292x292x227
Bruttogewicht:	9,46 kg / Karton 540 kg / Palette

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).