


Produktspezifikation	
Artikel	S-SCHNITZL PAN.TK(40X160G)#
Artikelnummer	9011141
EAN Code	912000746 7956
Bestell EAN	912000746 7956
GTIN	0912000746 7956
Verkehrsbezeichnung	Schwein-Schnitzl paniert a ~160g TK und 40 Stk im Karton
Lieferant	
Produzent	Stefri Frischeteam Halper GmbH Steinbrückl 21, A-7531 Kemetten Tel.: +43(0)3352 6220, Fax +43(0)3352 622020
Produzent Betriebsnummer	AT 10264 EG
Betriebszertifizierungen	BOS, SUS, AMA IFS Global Markets Food Version 2 - Intermediate
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.</p> <p>Dieses 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	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

Produktangaben		
Fleischart / Kategorie	Schweinskarree / Fleischzubereitung flüssig gewürzt	
Herkunft des Fleisches	Geboren: Österreich und/oder Deutschland. Gemästet: Österreich und/oder Deutschland. Geschlachtet: Österreich und/oder Deutschland. Verarbeitet: Österreich und/oder Deutschland. Herkunftsnachweise erfolgen durch Vorlieferanten	
Aussehen	natürliche Fleischform mit heller (roher) Semmelbröselpanade	
Bild		
Geschmack	Frisch	
Geruch	Frisch	
Produktzustand	Roh, tiefgekühlt	
Verzehrfähigkeit	nicht für den Rohverzehr geeignet (Hinweis: vor dem Verzehr auf mindestens +75°C im Kern durcherhitzen). Nur zur gewerblichen Verwendung bestimmt	
Verbraucherhinweis:	Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen (mind. +75°C Kerntemperatur). Rohe Fleischprodukte nicht mit anderen Lebensmitteln in Kontakt bringen. Tropfsaft und/oder Brösel sorgfältig entsorgen. Geschirr und Hände gründlich reinigen. Rohes Fleisch ist nicht zum Rohverzehr geeignet. Nach dem Öffnen zur unmittelbaren Verarbeitung bestimmt.	
Zutaten	Schweinskarree 70%, Panade 23% [Semmelbrösel (aus Weizenmehl)], Wasser, Weizenmehl, Vollmilch, Volleipulver , Salz], Wasser, Salz, Glukosesirup, Säureregulator: E500; Stabilisatoren: E262, E331, E451, E452, E450; Dextrose, Antioxidationsmittel: E301.	
Zielgruppe	Produkt ist für den gesunden Normalverbraucher ausgenommen Säuglinge bis zum vollendeten 1. Lebensjahr geeignet. Für Schwangere, Stillende und ältere Personen ist kein erhöhtes Risiko bekannt. Bedingte Eignung für Allergiker.	
Allergenkennzeichnung	Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU Einstufung [EU-Richtlinie 2003/89/EG (Anhang IIIa)]	enthalten
	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein
	Eier und Eierzeugnisse	Ja
	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	Tiefgekühlt bei -18° bis -24° C lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.																								
Logistische Daten	40 Stk a ~160g im PE-Sack (Tara: ~30g) im Karton (400x300x225mm, Tara: ~310g) mit Stefri Frischeteam Logo. 8 Karton pro Lage. 8 Lagen pro Euro-Palette.																								
Metalldetektion	Keine																								
Mindestens haltbar	240 Tage ab Produktion Mind. 180 Tage ab Auslieferung (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!)																								
Rückverfolgbarkeit	Durch Artikel-, Chargennummer und MHD																								
Mikrobiologische Werte	Richt- und Warnwerte nach DGHM und Bestimmungen lt. EU (VO) Nr. 2073/2005 i.d.g.F werden bei Auslieferung eingehalten.																								
Aspekte des Food Fraud	Bewertung durchgeführt und daraus ergibt sich ein geringes Risiko für dieses Produkt.																								
Nährwerte in g pro 100 g <small>Nährwerte sind berechnet und basieren auf Literaturdaten und unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen</small>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Parameter</th> <th>Erg. Prüfbericht</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Brennwert (kJ/kcal)</td> <td>677/162</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>6</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- davon ges. FS</td> <td>2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>13</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- davon Zucker</td> <td><0,5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Eiweiß</td> <td>16</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>2</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Parameter	Erg. Prüfbericht	Brennwert (kJ/kcal)	677/162		Fett	6		- davon ges. FS	2		Kohlenhydrate	13		- davon Zucker	<0,5		Eiweiß	16		Salz	2	
	Parameter	Erg. Prüfbericht																							
Brennwert (kJ/kcal)	677/162																								
Fett	6																								
- davon ges. FS	2																								
Kohlenhydrate	13																								
- davon Zucker	<0,5																								
Eiweiß	16																								
Salz	2																								

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.

Deklarationsempfehlung lt. LMIV - Etikettenübersetzung	
Zutaten – AT	<p style="text-align: center;">Schweisschnitzel paniert ~160g 40 Stück a ~160g, GTIN: 09120007467956 Fleischzubereitung flüssig gewürzt & tiefgekühlt Nicht zum Rohverzehr geeignet!</p> <p>Zutaten: Schweinskarree 70%, Panade 23% [Semmelbrösel (aus Weizenmehl), Wasser, Weizenmehl, Vollmilch, Volleipulver, Salz], Wasser, Salz, Glukosesirup, Säureregulator: E500; Stabilisatoren: E262, E331, E451, E452, E450; Dextrose, Antioxidationsmittel: E301.</p> <p style="text-align: center;">Regeln der guten Küchenhygiene beachten. Kühlkette einhalten. Getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten. Nur zur gewerblichen Verwendung bestimmt!</p> <p style="text-align: center;">Vor dem Verzehr vollständig (mind. +75°C im Kern) durcherhitzen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Gut verschlossen und tiefgekühlt bei -18°C bis -24°C lagern.</p>
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.