

	<b>Kapitel: 4. Herstellungsprozess</b>	Seite 1 von 5
	QMHB / Dokumentennummer: <b>4_SP_2353 V2 R-Gulasch</b>	<b>Version: 2</b>

## EK-/VK-Spezifikation

<b>Artikelbezeichnung:</b>	<b>R-Gulasch</b>	
<b>Artikelnummer:</b>	<p>           12530 R-Gulasch AT handgewürfelt vac frisch            12532 R-Gulasch AT gewürfelt vac frisch            12534 R-Gulasch AT handgewürfelt 4x4x4 vac frisch            12587 R-Gulasch handgewürfelt 3x3x3, ca. 1 kg, vac, frisch            12589 R-Gulasch handgewürfelt 5x5x5 vac frisch            12592 R-Gulasch handgewürfelt 50-60g Würfel vac frisch            12595 R-Gulasch gewürfelt lose, frisch            12596 R-Gulasch gewürfelt vac, frisch            12597 R-Gulasch gewürfelt 3x3x3 vac, frisch            12598 R-Gulasch handgewürfelt vac frisch            12599 R-Gulasch handgewürfelt 4x4x4 vac frisch            12680 R-Gulasch gewürf.3x3x3 ca.2,5kg, vac,TK            12682 R-Gulasch AT gewürf.3x3x3 ca.2,5kg, vac,TK         </p>	
<b>Produktbeschreibung:</b>	Rindsgulasch je nach Wunsch gewürfelt!	
<b>Zutaten:</b>	Rindfleisch 12530, 12532, 12534, 12682: Rindfleisch AT	
<b>Mikrobiologische Grenzwerte: (KBE/g)</b>	Enterobacteriaceae:	$<1 \times 10^5$
	E.Coli:	$<1 \times 10^3$
	Koag. Pos. Staphylokokken:	$<5 \times 10^3$
	Salmonellen:	n. n. in 25g
	Listeria monocytogenes:	$<1 \times 10^2$
<b>Zielgruppe:</b>	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.	
<b>Nährwerte in 100g:</b>	Brennwert: 619 kJ / 148 kcal Eiweiß: 21g Kohlenhydrate: 0g Fett: 7,1g	
<b>Zubereitung:</b>	Vor dem Verzehr auf vollständig durcherhitzen! Produkt nach dem Öffnen der Verpackung sofort verbrauchen!	
Erstellt am: 29.07.2017	Geprüft am: 29.07.2017	Freigegeben am: 29.07.2017
Fabian Mutz	Fabian Mutz	Fabian Mutz

	<b>Kapitel: 4. Herstellungsprozess</b>	Seite 2 von 5
	QMHB / Dokumentennummer: <b>4_SP_2353 V2 R-Gulasch</b>	<b>Version: 2</b>

<b>12530</b>	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: frisch Gewicht pro VKE: je nach Wunsch (Gewichtsartikel) MHD in Tagen ab Anlieferung: 5 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
<b>12532</b>	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: frisch Gewicht pro VKE: je nach Wunsch (Gewichtsartikel) MHD in Tagen ab Anlieferung: 5 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
<b>12534</b>	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: frisch Gewicht pro VKE: je nach Wunsch (Gewichtsartikel) MHD in Tagen ab Anlieferung: 5 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
<b>12587</b>	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: frisch Gewicht pro VKE: ca. 1 kg MHD in Tagen ab Anlieferung: 5 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4 °C
<b>12589</b>	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: frisch Gewicht pro VKE: je nach Wunsch (Gewichtsartikel) MHD in Tagen ab Anlieferung: 5 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
<b>12592</b>	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: tiefgekühlt Gewicht pro VKE: je nach Wunsch (Gewichtsartikel) MHD in Tagen ab Anlieferung: 150 Haltbarkeitshinweis: tiefgekühlt lagern bei -18°C Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
<b>12595</b>	Verpackung: umhüllt mit HDPE-Sack

Erstellt am: 29.07.2017	Geprüft am: 29.07.2017	Freigegeben am: 29.07.2017
Fabian Mutz	Fabian Mutz	Fabian Mutz

	<b>Kapitel: 4. Herstellungsprozess</b>	Seite 3 von 5
	QMHB / Dokumentennummer: <b>4_SP_2353 V2 R-Gulasch</b>	<b>Version: 2</b>

	Zustand: frisch Gewicht pro VKE: je nach Wunsch (Gewichtsartikel) MHD in Tagen ab Anlieferung: 3 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
<b>12596</b>	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: frisch Gewicht pro VKE: je nach Wunsch (Gewichtsartikel) MHD in Tagen ab Anlieferung: 5 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
<b>12597</b>	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: frisch Gewicht pro VKE: je nach Wunsch (Gewichtsartikel) MHD in Tagen ab Anlieferung: 5 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
<b>12598</b>	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: frisch Gewicht pro VKE: je nach Wunsch (Gewichtsartikel) MHD in Tagen ab Anlieferung: 5 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
<b>12599</b>	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: frisch Gewicht pro VKE: je nach Wunsch (Gewichtsartikel) MHD in Tagen ab Anlieferung: 5 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
<b>12680</b>	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: tiefgekühlt Gewicht pro VKE: ca. 2,5 kg MHD in Tagen ab Anlieferung: 150 Haltbarkeitshinweis: tiefgekühlt lagern bei -18°C! Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
<b>12682</b>	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: tiefgekühlt Gewicht pro VKE: ca. 2,5 kg MHD in Tagen ab Anlieferung: 150 Haltbarkeitshinweis: tiefgekühlt lagern bei -18°C! Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Erstellt am: 29.07.2017	Geprüft am: 29.07.2017	Freigegeben am: 29.07.2017
Fabian Mutz	Fabian Mutz	Fabian Mutz

	<b>Kapitel: 4. Herstellungsprozess</b>	Seite 4 von 5
	QMHB / Dokumentennummer: <b>4_SP_2353 V2 R-Gulasch</b>	<b>Version: 2</b>

## Erklärung zu allergenen Zutaten bei Lebensmitteln

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU Einstufung  
 [EU-Verordnung 1169/2011]

<b>Artikelbezeichnung:</b>	<b>R-Gulasch</b>
<b>Artikelnummer:</b>	<p> <b>12530 R-Gulasch AT handgewürfelt vac frisch</b>  <b>12532 R-Gulasch AT gewürfelt vac frisch</b>  <b>12534 R-Gulasch AT handgewürfelt 4x4x4 vac frisch</b>  <b>12587 R-Gulasch handgewürfelt 3x3x3, ca. 1 kg, vac, frisch</b>    <b>12589 R-Gulasch handgewürfelt 5x5x5 vac frisch</b>  <b>12592 R-Gulasch handgewürfelt 50-60g Würfel vac frisch</b>    <b>12595 R-Gulasch gewürfelt lose, frisch</b>  <b>12596 R-Gulasch gewürfelt vac, frisch</b>  <b>12597 R-Gulasch gewürfelt 3x3x3 vac, frisch</b>  <b>12598 R-Gulasch handgewürfelt vac frisch</b>  <b>12599 R-Gulasch handgewürfelt 4x4x4 vac frisc</b>  <b>12680 R-Gulasch gewürf.3x3x3 ca.2,5kg, vac,TK</b>  <b>12682 R-Gulasch AT gewürf.3x3x3 ca.2,5kg, vac,TK</b> </p>

Erstellt am: 29.07.2017	Geprüft am: 29.07.2017	Freigegeben am: 29.07.2017
Fabian Mutz	Fabian Mutz	Fabian Mutz

	<b>Kapitel: 4. Herstellungsprozess</b>	<b>Seite 5 von 5</b>
	QMHB / Dokumentennummer: <b>4_SP_2353 V2 R-Gulasch</b>	<b>Version: 2</b>

	Ja	Nein	Spuren
Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere / Krebserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier / Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch / Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja / Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch / Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellt Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie / Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf / Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen / Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als SO <sub>2</sub> angegeben. < 10ppm*)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Die von der Firma Wiesbauer-Gourmet vertriebenen Produkte werden unter Einhaltung einschlägiger europäischen und österreichischen Sicherheits- und Rechtsvorschriften, insbesondere dem CODEX- Kapitel B14 (Fleisch- und Fleischwaren) und der LMKV, hergestellt. Für die Produkte der Fa. Wiesbauer-Gourmet besteht keine Kennzeichnungspflicht von gentechnisch veränderten Lebensmitteln gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003.

Erstellt am: 29.07.2017	Geprüft am: 29.07.2017	Freigegeben am: 29.07.2017
Fabian Mutz	Fabian Mutz	Fabian Mutz