

	Kapitel: 4. Herstellungsprozess	Seite 1 von 4 Version: 8
	QMHB / Dokumentennummer: 4_SP_0764 V8 Original Wiener Rindsgulasch	

EK-/VK-Spezifikation

Artikelbezeichnung:	Original Wiener Rindsgulasch
Artikelnummer:	98000 Original Wiener Rindsgulasch 310g,frisch 98004 Original Wiener Rindsgulasch 10x310g frisch 98005 Original Wiener Rindsgulasch Gastro 6 Port. Frisch 98006 Original Wiener Rindsgulasch, ca.3,1kg,frisch 98007 Original Wiener Rindsgulasch 310g,TK 98008 Original Wiener Rindsgulasch, 8Stk/Ktn, TK
Produktbeschreibung:	Zartestes, saftigstes Rindfleisch aus der Wade, bei niedriger Temperatur schonend geschmort, herzhaft gewürzt und mit bekömmlichen Gulaschsaft und feinsten Gewürzen abgeschmeckt. <u>Serviervorschlag:</u> Wiesbauer Gourmet Rindsgulasch einfach klassisch mit Gebäck, mit herzhaften Eiernockerl oder mit Serviettenknödel servieren.
Zutaten:	<u>Fleischeinlage:</u> ca. 150g Rohgewicht, ca. 100g gegart, 5x5 cm geschnitten Rindfleisch(43%), Trinkwasser, Zwiebel, pflanzliches Speiseöl, Paprika, Tomatenmark, Speisesalz unjodiert, Gewürze, Verdickungsmittel: E415, Essig, Geschmacksverstärker: E621, Aroma (Rindfleischextrakt), Stärke, LAKTOSE, pflanzl. Fett, Zucker, Maltodextrin, Karotte, Petersilie.
Mikrobiologische Grenzwerte am Ende des MHD: (KBE/g)	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: $<10^6$ Enterobacteriaceae: $<5 \times 10^3$ E. coli: $<10^2$ Koagulase positive Staphylococcus: $<10^3$ präsumtive Bacillus cereus: $<10^3$ Sporen sulfitreduzierende Clostridien: $<10^3$ Salmonellen: n.n. in 25g Listeria monocytogenes: $<10^2$

Erstellt am: 17.04.2017	Geprüft am: 17.04.2017	Freigegeben am: 17.04.2017
Fabian Mutz	Fabian Mutz	Fabian Mutz

	Kapitel: 4. Herstellungsprozess	Seite 2 von 4 Version: 8
	QMHB / Dokumentennummer: 4_SP_0764 V8 Original Wiener Rindsgulasch	

Nährwerte	Brennwert	424,7 kJ / 101,8 kcal
	Fett	6,4 g
	davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g
	Kohlenhydrate	1,8g
	davon Zucker	1,6 g
	Eiweiß	9,1 g
	Salz	1,1 g
Zielgruppe:	Das 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 (siehe Seite 4)	
Zubereitung zu Hause:	<u>Topf / Pfanne:</u> Unter ständigem Umrühren ca. 10 Minuten lang bei kleiner Hitze erwärmen <u>Mikrowelle:</u> Packung einstechen und bei ca. 800 Watt ca 5-7 Minuten lang erwärmen <u>Kombidämpfer:</u> Bei 100°C ca. 12 Minuten lang unter reinem Dampf erhitzen.	
Nährwerte:	Brennwert: Eiweiß: Kohlenhydrate: Fett:	472 kJ; 113 kcal 15,7g 0,5 g 5,3g
Artikelnummer: 98000	Verpackung: Siegelschale MAP, Siegelfolie PP, ATMOS Zustand: frisch Gewicht pro VKE: 310g MHD in Tagen ab Produktion: 14 MHD Restlaufzeit in Tagen ab Anlieferung: 7 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +6°C	
Artikelnummer: 98004	Verpackung: Siegelschale PP, Siegelfolie PP, ATMOS Zustand: frisch Gewicht pro VKE: 3,10kg	

Erstellt am: 17.04.2017	Geprüft am: 17.04.2017	Freigegeben am: 17.04.2017
Fabian Mutz	Fabian Mutz	Fabian Mutz

	Kapitel: 4. Herstellungsprozess	Seite 3 von 4 Version: 8
	QMHB / Dokumentennummer: 4_SP_0764 V8 Original Wiener Rindsgulasch	

	MHD in Tagen ab Produktion: 14 MHD Restlaufzeit in Tagen ab Anlieferung: 7 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +6°C
Artikelnummer: 98005	Verpackung: Siegelschale MAP, Siegelfolie PP,ATMOS Zustand: frisch Gewicht pro VKE: 1,92kg MHD in Tagen ab Produktion: 14 MHD Restlaufzeit in Tagen ab Anlieferung: 7 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +6°C
Artikelnummer: 98006	Verpackung: Siegelschale MAP, Siegelfolie PP,ATMOS Zustand: frisch Gewicht pro VKE: 3,1kg MHD in Tagen ab Produktion: 14 MHD Restlaufzeit in Tagen ab Anlieferung: 7 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +6°C
Artikelnummer: 98007	Verpackung: Siegelschale MAP, Siegelfolie PP, ATMOS Zustand: TK Gewicht pro VKE: 310g MHD in Tagen ab Produktion: 200 MHD Restlaufzeit in Tagen ab Anlieferung: 150 Haltbarkeitshinweis: tiegeköhlt lagern bei -18°C Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!!
Artikelnummer: 98008	Verpackung: Siegelschale MAP, Siegelfolie PP, ATMOS Zustand: TK Gewicht pro VKE: 2,5 kg MHD in Tagen ab Produktion: 200 MHD Restlaufzeit in Tagen ab Anlieferung: 150 Haltbarkeitshinweis: tiegeköhlt lagern bei -18°C Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!!

Erstellt am: 17.04.2017	Geprüft am: 17.04.2017	Freigegeben am: 17.04.2017
Fabian Mutz	Fabian Mutz	Fabian Mutz

Erklärung zu allergenen Zutaten bei Lebensmitteln

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

Artikelbezeichnung:		Original Wiener Rindsgulasch
Artikelnummer:		98000, 98004, 98005, 98006 ,98007, 98008

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

Die von der Firma Wiesbauer-Gourmet hergestellten Produkte werden unter Einhaltung einschlägiger europäischen und österreichischen Sicherheits- und Rechtsvorschriften, insbesondere dem CODEX- Kapitel B14 (Fleisch- und Fleischwaren) und der LMIV, 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: 17.04.2017	Geprüft am: 17.04.2017	Freigegeben am: 17.04.2017
Fabian Mutz	Fabian Mutz	Fabian Mutz