

	Kapitel: 4. Herstellungsprozess	Seite 1 von 5
	QMHB / Dokumentennummer: 4_SP_2350 V2 S-Schalenschnitzel	Version: 2

EK-/VK-Spezifikation

Artikelbezeichnung:	S-Schalenschnitzel
Artikelnummer:	790 S-Schale geschnetzelt 3x3x0,5 900 S-Schalenschnitzel Spezial, frisch 930 S-Schalenschnitzel lose, frisch 931 S-Schalenschnitzel 10er, vac, frisch 932 S-Schalenschnitzel 50er, vac, frisch 938 S-Schalenschnitzel 6x160g vac, frisch 940 S-Schalenschnitzel geplättet, lose, frisch 941 S-Schalenschnitzel geplättet 10er vac, frisch 942 S-Schalenschnitzel geplättet 50er vac, frisch 950 S-Schalenschnitzel gesteckt, lose, frisch 951 S-Schalenschnitzel gesteckt 10er, vac frisch 952 S-Schalenschnitzel gesteckt 50er, vac, frisch
Produktbeschreibung:	Schweinesschnitzel von der Schale
Zutaten:	Schweinefleisch
Mikrobiologische Grenzwerte: (KBE/g)	Enterobacteriaceae: <math><1 \times 10^5</math> E.Coli: <math><1 \times 10^3</math> Koag. Pos. Staphylokokken: <math><5 \times 10^3</math> Salmonellen: n. n. in 25g Listeria monocytogenes: <math><1 \times 10^2</math>
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.
Nährwerte in 100g:	Brennwert: 443 kJ / 106 kcal Eiweiß: 22,2g Kohlenhydrate: 0g Fett: 1,9g
Zubereitung:	Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen! Produkt nach dem Öffnen der Verpackung sofort verbrauchen!
790	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: tiefgekühlt Gewicht pro VKE: je nach Wunsch (Gewichtsartikel)

Erstellt am: 08.04.2015	Geprüft am: 08.04.2015	Freigegeben am: 08.04.2015
Maria Winzer	Maria Winzer	Andreas Firmkranz

	Kapitel: 4. Herstellungsprozess	Seite 2 von 5
	QMHB / Dokumentennummer: 4_SP_2350 V2 S-Schalenschnitzel	Version: 2

	MHD in Tagen ab Anlieferung: 5 Haltbarkeitshinweis: tiefgekühlt lagern bei -18°C Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
900	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
930	Verpackung: umhüllt mit HDPE-Sack Zustand: frisch Gewicht pro VKE: je nach Wunsch (Gewichtsartikel) MHD in Tagen ab Anlieferung: 3 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
931	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
932	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
938	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
940	Verpackung: umhüllt mit HDPE-Sack Zustand: frisch Gewicht pro VKE: je nach Wunsch (Gewichtsartikel) MHD in Tagen ab Anlieferung: 3 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
941	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: frisch Gewicht pro VKE: je nach Wunsch (Gewichtsartikel)

Erstellt am: 08.04.2015	Geprüft am: 08.04.2015	Freigegeben am: 08.04.2015
Maria Winzer	Maria Winzer	Andreas Firmkranz

	Kapitel: 4. Herstellungsprozess	Seite 3 von 5
	QMHB / Dokumentennummer: 4_SP_2350 V2 S-Schalenschnitzel	Version: 2

	MHD in Tagen ab Anlieferung: 5 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
942	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
950	Verpackung: umhüllt mit HDPE-Sack Zustand: frisch Gewicht pro VKE: je nach Wunsch (Gewichtsartikel) MHD in Tagen ab Anlieferung: 3 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
951	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
952	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

Erstellt am: 08.04.2015	Geprüft am: 08.04.2015	Freigegeben am: 08.04.2015
Maria Winzer	Maria Winzer	Andreas Firmkranz

Erklärung zu allergenen Zutaten bei Lebensmitteln

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

Artikelbezeichnung:	S-Schalenschnitzel
Artikelnummer:	790 S-Schale geschnetzelt 3x3x0,5 900 S-Schalenschnitzel Spezial, frisch 930 S-Schalenschnitzel lose, frisch 931 S-Schalenschnitzel 10er, vac, frisch 932 S-Schalenschnitzel 50er, vac, frisch 938 S-Schalenschnitzel 6x160g vac, frisch 940 S-Schalenschnitzel geplättet, lose, frisch 941 S-Schalenschnitzel geplättet 10er vac, frisch 942 S-Schalenschnitzel geplättet 50er vac, frisch 950 S-Schalenschnitzel gesteckt, lose, frisch 951 S-Schalenschnitzel gesteckt 10er, vac frisch 952 S-Schalenschnitzel gesteckt 50er, vac, frisch

	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			

	Kapitel: 4. Herstellungsprozess	Seite 5 von 5
	QMHB / Dokumentennummer: 4_SP_2350 V2 S-Schalenschnitzel	Version: 2

von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
S0 ₂ angegeben. < 10ppm*)			
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: 08.04.2015	Geprüft am: 08.04.2015	Freigegeben am: 08.04.2015
Maria Winzer	Maria Winzer	Andreas Firmkranz