

	Kapitel: 4. Herstellungsprozess	Seite 1 von 6
	QMHB / Dokumentennummer: 4_SP_2351 V1 S-Surschale	Version: 1

EK-/VK-Spezifikation

Artikelbezeichnung:	S-Surschalenschnitzel	
Artikelnummer:	<p>830 S-Surschale o.Deckel ca.1,4kg vac frisch</p> <p>831 S-Surschale bearbeitet, frisch</p> <p>901 S-Surschalenschnitzel Spezial, frisch</p> <p>902 S-Surschalenschnitzel 15dag, vac, frisch</p> <p>903 S-Surschalenschnitzel 16dag, vac, frisch</p> <p>904 S-Surschalenschnitzel 17dag, vac, frisch</p> <p>905 S-Surschalenschnitzel 18dag, vac, frisch</p> <p>906 S-Surschalenschnitzel 15dag, 50er vac, frisch</p> <p>910 S-Surschalenschnitzel, lose, frisch</p> <p>911 S-Surschalenschnitzel 10er vac, frisch</p> <p>912 S-Surschalenschnitzel 50er vac, frisch</p> <p>913 S-Surschalenschnitzel gesteckt lose, frisch</p> <p>914 S-Surschalenschnitzel gesteckt 10er vac, frisch</p> <p>915 S-Surschalenschnitzel gesteckt 50er vac, frisch</p> <p>916 S-Schalenschnitzel 6x 160g, vac, frisch</p>	
Produktbeschreibung:	Surschweinschnitzel von der Schale	
Zutaten:	Schweinefleisch 93%, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsmittel: E250), Stabilisator: E450, E451, E452; Geschmacksverstärker: E621; Antioxidationsmittel: E301; Speisesalz unjodiert, Gewürze und Gewürzextrakte, Aroma, Verdickungsmittel: E415	
Mikrobiologische Grenzwerte: (KBE/g)	Enterobacteriaceae:	<1x10 ⁵
	E.Coli:	<1x10 ³
	Koag. Pos. Staphylokokken:	<5x10 ³
	Salmonellen:	n. n. in 25g
	Listeria monocytogenes:	<1x10 ²
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.	
Erstellt am: 05.08.2017	Gepprüft am: 05.08.2017	Freigegeben am: 05.08.2017
Fabian Mutz	Fabian Mutz	Fabian Mutz

	Kapitel: 4. Herstellungsprozess	Seite 2 von 6
	QMHB / Dokumentennummer: 4_SP_2351 V1 S-Surschale	Version: 1

Nährwerte	Brennwert	626 kJ / 150 kcal
	Fett	5,2g
	Davon gesättigte Fettsäuren	2,1g
	Kohlenhydrate	<0,5g
	Davon Zucker	<0,5g
	Eiweiß	20,3g
	Salz	0,7g
Zubereitung:	Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen! Produkt nach dem Öffnen der Verpackung sofort verbrauchen!	
830	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: frisch Gewicht pro VKE: 1,4 kg MHD in Tagen ab Anlieferung: 5 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C	
831	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	
901	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	
902	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	
903	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: 05.08.2017	Geprüft am: 05.08.2017	Freigegeben am: 05.08.2017
Fabian Mutz	Fabian Mutz	Fabian Mutz

	Kapitel: 4. Herstellungsprozess	Seite 3 von 6
	QMHB / Dokumentennummer: 4_SP_2351 V1 S-Surschale	Version: 1

904	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
905	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
906	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: frisch Gewicht pro VKE: 7,5 kg (50 Stück) MHD in Tagen ab Anlieferung: 5 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
910	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
911	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: frisch Gewicht pro VKE: je nach Wunsch (Gewichtsartikel) MHD in Tagen ab Anlieferung: 2 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
912	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
913	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

Erstellt am: 05.08.2017	Geprüft am: 05.08.2017	Freigegeben am: 05.08.2017
Fabian Mutz	Fabian Mutz	Fabian Mutz

	Kapitel: 4. Herstellungsprozess	Seite 4 von 6
	QMHB / Dokumentennummer: 4_SP_2351 V1 S-Surschale	Version: 1

914	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
915	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
916	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: frisch Gewicht pro VKE: ca. 1kg MHD in Tagen ab Anlieferung: 5 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C

Erstellt am: 05.08.2017	Geprüft am: 05.08.2017	Freigegeben am: 05.08.2017
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]

Artikelbezeichnung:	S-Surschalenschnitzel
Artikelnummer:	<p>830 S-Surschale o.Deckel ca.1,4kg vac frisch</p> <p>831 S-Surschale bearbeitet, frisch</p> <p>901 S-Surschalenschnitzel Spezial, frisch</p> <p>902 S-Surschalenschnitzel 15dag, vac, frisch</p> <p>903 S-Surschalenschnitzel 16dag, vac, frisch</p> <p>904 S-Surschalenschnitzel 17dag, vac, frisch</p> <p>905 S-Surschalenschnitzel 18dag, vac, frisch</p> <p>906 S-Surschalenschnitzel 15dag, 50er vac, frisch</p> <p>910 S-Surschalenschnitzel, lose, frisch</p> <p>911 S-Surschalenschnitzel 10er vac, frisch</p> <p>912 S-Surschalenschnitzel 50er vac, frisch</p> <p>913 S-Surschalenschnitzel gesteckt lose, frisch</p> <p>914 S-Surschalenschnitzel gesteckt 10er vac, frisch</p> <p>915 S-Surschalenschnitzel gesteckt 50er vac, frisch</p> <p>916 S-Schalenschnitzel 6x 160g, vac, frisch</p>

	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"/>

	Kapitel: 4. Herstellungsprozess	Seite 6 von 6
	QMHB / Dokumentennummer: 4_SP_2351 V1 S-Surschale	Version: 1

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 ₂ 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: 05.08.2017	Geprüft am: 05.08.2017	Freigegeben am: 05.08.2017
Fabian Mutz	Fabian Mutz	Fabian Mutz