

	<b>Kapitel: 4. Herstellungsprozess</b>	Seite 1 von 6
	QMHB / Dokumentennummer: <b>4_SP_2144 V3 S-Karreerose geschnitten</b>	<b>Version: 2</b>

## EK-/VK-Spezifikation

<b>Artikelbezeichnung:</b>	<b>S-Karreerose geschnitten</b>										
<b>Artikelnummer:</b>	<p>           2145 S-Karreerose geschn. 15dag 50er vac, frisch            2146 S-Karreerose geschn. gesteckt 180g lose, frisch            2148 S-Karreerose geschn. 8dag vac, frisch            2149 S-Karreerose geschn. 16dag vac, frisch            2150 S-Karreerose geschn. gesteckt lose, frisch            2151 S-Karreerose geschn. gesteckt 10er vac, frisch            2152 S-Karreerose geschn.gesteckt 50er vac,frisch            2153 S-Karreerose gesteckt,plättiert,1cm 140g frisch            2154 S-Karreerose geschn. gesteckt 80g lose, frisch            2156 S-Karreerose geschn. gesteckt 160g lose, frisch            2157 S-Karreerose geschn. geplättet lose, frisch            2158 S-Karreerose geschn. geplättet 10er vac, frisch            2159 S-Karreerose geschn. geplättet 50er vac, frisch            2190 S-Karreerose geschn. lose, frisch            2194 S-Karreerose geschn. 10er vac, frisch            2195 S-Karreerose geschn. 50er vac, frisch            2197 S-Karreerose geschn. Spezial, frisch            2198 S-Karreerose geschn. 6x160g, vac, frisch         </p>										
<b>Produktbeschreibung:</b>	Karreerose vom Schwein, geschnitten und gesteckt oder plättiert und anschließend lose oder vacuumverpackt										
<b>Zutaten:</b>	Schweinefleisch										
<b>Mikrobiologische Grenzwerte: (KBE/g)</b>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Enterobacteriaceae:</td> <td style="text-align: right;"><math>&lt;1 \times 10^5</math></td> </tr> <tr> <td>E.Coli:</td> <td style="text-align: right;"><math>&lt;1 \times 10^3</math></td> </tr> <tr> <td>Koag. Pos. Staphylokokken:</td> <td style="text-align: right;"><math>&lt;5 \times 10^3</math></td> </tr> <tr> <td>Salmonellen:</td> <td style="text-align: right;">n. n. in 25g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes:</td> <td style="text-align: right;"><math>&lt;1 \times 10^2</math></td> </tr> </table>	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:	$<1 \times 10^2$
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.										

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

<b>Nährwerte in 100g:</b>	Brennwert: 626 kJ / 150 kcal Eiweiß: 20,3g Kohlenhydrate: 0g Fett: 5,2g
<b>Zubereitung:</b>	Vor dem Verzehr auf vollständig durcherhitzen! Produkt nach dem Öffnen der Verpackung sofort verbrauchen!
<b>2145</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>2146</b>	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
<b>2148</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>2149</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>2150</b>	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
<b>2151</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>2152</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>2153</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>2154</b>	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
<b>2156</b>	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
<b>2157</b>	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
<b>2158</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>2159</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>2190</b>	Verpackung: umhüllt mit HDPE-Sack

	<b>Kapitel: 4. Herstellungsprozess</b>	Seite 4 von 6
	QMHB / Dokumentennummer: <b>4_SP_2144 V3 S-Karreerose geschnitten</b>	<b>Version: 2</b>

	Zustand: tiefgekühlt Gewicht pro VKE: je nach Wunsch (Gewichtsartikel) MHD in Tagen ab Anlieferung: 3 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C
<b>2194</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>2195</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>2197</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>2198</b>	Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: frisch Gewicht pro VKE: ca. 0,9 kg MHD in Tagen ab Anlieferung: 5 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +4°C

Erstellt am: 29.07.2017	Geprüft am: 29.07.2017	Freigegeben am: 29.07.2017
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:	<b>S-Karreerose geschnitten</b>
	<p>2145 S-Karreerose geschn. 15dag 50er vac, frisch</p> <p>2146 S-Karreerose geschn. gesteckt 180g lose, frisch</p> <p>2148 S-Karreerose geschn. 8dag vac, frisch</p> <p>2149 S-Karreerose geschn. 16dag vac, frisch</p> <p>2150 S-Karreerose geschn. gesteckt lose, frisch</p> <p>2151 S-Karreerose geschn. gesteckt 10er vac, frisch</p> <p>2152 S-Karreerose geschn.gesteckt 50er vac,frisch</p> <p>2153 S-Karreerose gesteckt,plättiert,1cm 140g frisch</p> <p>2154 S-Karreerose geschn. gesteckt 80g lose, frisch</p> <p>2156 S-Karreerose geschn. gesteckt 160g lose, frisch</p> <p>2157 S-Karreerose geschn. geplättet lose, frisch</p> <p>2158 S-Karreerose geschn. geplättet 10er vac, frisch</p> <p>2159 S-Karreerose geschn. geplättet 50er vac, frisch</p> <p>2190 S-Karreerose geschn. lose, frisch</p> <p>2194 S-Karreerose geschn. 10er vac, frisch</p> <p>2195 S-Karreerose geschn. 50er vac, frisch</p> <p>2197 S-Karreerose geschn. Spezial, frisch</p> <p>2198 S-Karreerose geschn. 6x160g, vac, frisch</p>
Artikelnummer:	

	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,			

	<b>Kapitel: 4. Herstellungsprozess</b>	Seite 6 von 6
	QMHB / Dokumentennummer: <b>4_SP_2144 V3 S-Karreerose geschnitten</b>	<b>Version: 2</b>

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