

|   |  |                   |
|---|--|-------------------|
|  | <b>Kapitel: 4. Herstellungsprozess</b>                                     | Seite 1 von 2     |
|   | QMHB / Dokumentennummer:<br><b>4_SP_3045 V1 Putenschnitzel geschnitten</b> | <b>Version: 1</b> |

## EK-/VK-Spezifikation

|   |  |
|---|--|
| <b>Artikelbezeichnung:</b>                                  | <b>Putenschnitzel geschnitten 4Stk á 150g vac</b>  |
| <b>Artikelnummer:</b>                                       | <b>folgt</b>   |
| <b>Produktbeschreibung:</b>                                 | Putenschnitzel geschnitten, vakuumverpackt.  |
| <b>Zutaten:</b>   | Putenfleisch   |
| <b>Mikrobiologische Grenzwerte am Ende des MHD [KBE/g]:</b> | Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: $<5 \times 10^6$<br>Enterobacteriaceae: $<1 \times 10^5$<br>E.Coli: $<1 \times 10^3$<br>Pseudomonaden: $<1 \times 10^6$<br>Koag. Pos. Staphylokokken: $<5 \times 10^3$<br>Salmonellen: n. n. in 25g<br>Listeria monocytogenes: $<1 \times 10^2$ |
| <b>Zubereitungs-Empfehlung</b>                              | Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen!<br>Produkt nach dem Öffnen der Verpackung sofort verbrauchen!   |
| <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. Bedingte Eignung für Allergiker (siehe Seite 2)                                 |
| <b>Auslieferung:</b>  | Verpackung: Siegelrandbeutel, vac<br>Zustand: frisch<br>Gewicht pro VKE: ca. 600g<br>MHD Restlaufzeit in Tagen ab Anlieferung: 6 Tage<br>Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei 2-4°C   |

|                         |                        |                            |
|-------------------------|------------------------|----------------------------|
| Erstellt am: 11.01.2018 | Geprüft am: 11.01.2018 | Freigegeben am: 11.01.2018 |
| Ines Walter             | Ines Walter            | Ines Walter                |

## Erklärung zu allergenen Zutaten bei Lebensmitteln

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

|                            |  |  |
|----------------------------|--|--|
| <b>Artikelbezeichnung:</b> |  | <b>Putenschnitzel geschnitten 4Stk. Á 150g vac</b> |
| <b>Artikelnummer:</b>      |  | <b>folgt</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 hergestellten 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.