




Zefferer Fleisch- und Wurst Handels GmbH  
 8966 Aich 11 | Telefon: 03686 20156 | Fax: 03686 4856 | Mobil: 0664 26 34 382  
 E-Mail: office@zefferer.at | www.zefferer.at

<b>Produktspezifikation</b>	
<b>Artikel</b>	S-SCHNITZLPAN.TK(40X180G)#
<b>Artikelnummer</b>	5060
<b>Verkehrsbezeichnung</b>	S-Schnitzl paniert TK (40 x 180g)
<b>Lieferant</b>	gleich wie Produzent
<b>Produzent</b>	Stefri Frischeteam Halper GmbH Steinbrückl 21 A-7531 Kemeten
<b>Produzent Betriebsnummer</b>	AT 10264 EG
<b>Zertifizierungen</b>	VUQS-R (gültig bis 12/2014)
<b>Lebensmittelrecht</b>	<p>Dieses Produkt wird nach den HACCP- und den Grundsätzen Guter Herstellungspraxis hergestellt. Es entspricht den gesetzlichen Bestimmungen und Grenzwerten der EU und Österreichs, insbesondere betreffend Kontaminationen (Schwermetalle, Aflatoxine, Pestizide, PCB). Die Rohware wird in regelmäßigen Abständen auf Rückstände untersucht.</p> <p>Diese Produkt entspricht den jeweils gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der EU bzw. Österreichs und ist für den menschlichen Verzehr geeignet.</p> <p>Das verwendete Verpackungsmaterial (Primärverpackung) entspricht der aktuellen europäischen und österreichischen Gesetzgebung für Verpackung, die dafür bestimmt ist, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen.</p> <p>Eine unsachgemäße Handhabung des Produktes, wie zB der Lagertemperatur, kann die Mindesthaltbarkeit verringern sowie die Qualität, Mikrobiologie, usw. des Produktes negativ beeinflussen.</p>
<b>Gentechnik</b>	<p>Wir bestätigen, dass gem. verbindlicher Erklärungen unserer Lieferanten, wissentlich keine gentechnisch veränderten Organismen oder deren Teile im Sinne des § 4 Gentechnikgesetz, österreichisches Bundesgesetzblatt 510/94 (bzw. RL 90/219 EWG und RL 90/220 in der letztgültigen Fassung) in unseren Produkten enthalten sind und dass auch bei der Herstellung der Produkte in unserem Unternehmen keine gentechnisch veränderten Organismen eingesetzt werden. Es besteht somit keine Verpflichtung gem. VO(EG) 1829/2003 und VO(EG) 1830/2003</p>

Produktangaben		
<b>Aussehen</b>	natürliche Fleischform mit heller (roher) Semmelbröselpanade	
<b>Bild</b>		
<b>Geschmack</b>	Frisch	
<b>Geruch</b>	Frisch	
<b>Produktzustand</b>	Roh, tiefgekühlt	
<b>Verzehrfähigkeit</b>	Vor dem Verzehr durcherhitzen (Tipp: Im heißen Öl rausbacken)	
<b>Zutaten</b>	Schweinskarree (70 %), Wasser, Speisesalz, Glukosesirup, Stabilisator: E262, E331; Antioxidationsmittel: E301. Panade (23 %): Brösel ( <b>Weizenmehl</b> , Wasser, Speisesalz, Hefe), Wasser, <b>Weizenmehl</b> , <b>Vollmilch</b> , <b>Volleipulver</b> , Speisesalz.	
<b>Allergenkennzeichnung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</li> <li>Krebstiere und Krebstiererzeugnisse</li> <li>Eier und Eierzeugnisse</li> <li>Fisch und Fischerzeugnisse</li> <li>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</li> <li>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse</li> <li>Soja und Sojaerzeugnisse</li> <li>Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)</li> <li>Sellerie und Sellerieerzeugnisse</li> <li>Senf und Senferzeugnisse</li> <li>Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse</li> <li>Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l, als SO2 angegeben</li> <li>Lupine sowie Erzeugnisse daraus</li> <li>Weichtiere sowie Erzeugnisse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ja</li> <li>Nein</li> <li>Ja</li> <li>Nein</li> <li>Nein</li> <li>Nein</li> <li>Nein</li> <li>Ja</li> <li>Nein</li> <li>Nein</li> <li>Nein</li> <li>Nein</li> <li>Nein</li> <li>Nein</li> <li>Nein</li> </ul>
	<p>Gem. EU Richtlinie 2006/142/EG weisen wir darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses bei der Lebensmittelproduktion die Möglichkeit einer Kreuzkontamination generell nicht ausgeschlossen werden kann. Die vollständige Abwesenheit weiterer Allergene kann daher nicht garantiert werden.</p>	

Produktangaben		
<b>Transport- und Lagerbedingungen</b>	Tiefgekühlt bei -18° bis -24° C lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.	
<b>Logistische Daten</b>	40 Stk a ~ 180g im Einlegesack transparent oder blau im Karton (400 x 300 x 225 mm) mit Stefri Frischeteam Logo. 8 Karton pro Lage. 8 Lagen pro Euro-Palette.	
<b>Mindestens haltbar</b>	240 Tage (Anm.: bei eingehaltener und ununterbrochener Kühlkette sowie ungeöffneter und nicht defekter Verpackung. Für defekte Verpackung(en) wird keinerlei Haftung übernommen. Reklamationen zu defekten Verpackungen werden ausschließlich im Rahmen der Warenübernahme akzeptiert und angenommen – spätere Reklamationen werden nicht anerkannt!)	
<b>Mikrobiologische Grenzwerte zum Ende der MHD (KBE/g):</b>	<i>Richtwert (KbE*/g)</i>	<i>Warnwert (KbE*/g)</i>
	Enterobacteriaceae	1000
	Escherichia coli	100
	Gesamtkeimzahl	1000000
	Hefen	100
	Listeria monocytogenes	n.n. in 25g
	Salmonella	n.n. in 25g
	Schimmelpilze	100
	Staphylokokken, koagulasepositiv	1000
<b>Nährwerte in g pro 100 g</b> <small>Nährwerte sind berechnet und basieren auf Literaturdaten und unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen</small>	<i>Parameter</i>	<i>Erg. Prüfbericht</i>
	Brennwert (kJ/kcal)	677 / 162
	Eiweiß	18
	Kohlenhydrate	13
	- davon Zucker	0,5
	Fett	6
	- davon ges. FS	2
	Ballaststoffe	1
	Natrium	0,5

Die Werte wurden sorgfältig und nach unserem besten Wissen ermittelt. Je nach Transport- und Lagerbedingungen können die angegebenen Werte gewissen Schwankungen unterliegen, auf die wir keinen Einfluss haben. Daher ist die Spezifikation rechtlich unverbindlich und befreit den Kunden nicht, vor Anwendung des Produktes eine Qualitätskontrolle durchzuführen.



Zefferer Fleisch- und Wurst Handels GmbH  
8966 Aich 11 | Telefon: 03686 20156 | Fax: 03686 4856 | Mobil: 0664 26 34 382  
E-Mail: office@zefferer.at | www.zefferer.at

Deklarationsempfehlung lt. LMIV - Etikettenübersetzung	
Zutaten – AT	<p><b>SCHWEINSSCHNITZEL paniert tiefgekühlt</b> Nettofüllmenge 7,2 kg (40 x ~180g)</p> <p>Zutaten: Schweinskarree (70 %), Wasser, Speisesalz, Glukosesirup, Stabilisator: E262, E331; Antioxidationsmittel: E301. Panade (23 %): Brösel (<b>Weizenmehl</b>, Wasser, Speisesalz, Hefe), Wasser, <b>Weizenmehl, Vollmilch, Volleipulver</b>, Speisesalz. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Vor dem Verzehr durcherhitzen. Ungeöffnet und tiefgekühlt bei -18°C bis -24°C lagern.</p>
Zutaten – E	
Zutaten – CZ	

Die Werte wurden sorgfältig und nach unserem besten Wissen ermittelt sowie übersetzt. Je nach Verkaufsland und –sprache können Übersetzungsfehler auftreten. Gültig ist die deutsche Form laut Spezifikation. Daher ist die Spezifikation rechtlich unverbindlich und befreit den Kunden nicht vor Übersetzungsfehlern, der Kunde wird hiermit aufgefordert eine Kontrolle durchzuführen und bei Bedarf Fehler unverzüglich zu melden.