



Cordts Fleisch GmbH

Auguststraße 2, 23611 Bad Schwartau, Deutschland

Artikelspezifikation

Erstelldatum:

02.02.2016

Stand:

27.12.2016

Artikel	Lamm Loin 75mm 8R REF tiefgefroren	
Artikel-Nr.	1100565	
Herkunft/Ursprung	Neuseeland	
Lager- & Transporttemp.	mindestens -18°C	
MHD	mindestens 2 Jahre ab Produktionsdatum	
Gewicht	ca. 1,4kg/Btl. ca. 10-15kg/Karton	
Verpackung	im Ganzen vakuumiert	
Verpackungsmaterial	gemäß VO(EG)1935/2004 und VO(EU)10/2011	
Auszeichnung	gemäß LMIV	
Beschreibung	Der halbe Lammrücken 8Rippen, 75mm, in ca. 17mm dicken Scheiben. Wieder zusammengesetzt und vakuumiert.	
Allergene	keine kennzeichnungspflichtigen gemäß VO (EU) 1169/2011	
GVO	keine kennzeichnungspflichtigen gemäß VO(EU)1829 und VO(EU)1830/2003	
Zusatzstoffe	keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe	
Nährwerte in 100g	Nährwert Kcal: 121 Nährwert KJ: 504 Fettgehalt - gesamt: 5,3 Fettgehalt - gesättigt: 2,4 Eiweißgehalt: 18 Kohlenhydrate: < 0,5 Natrium: 0,054	
Mikrobiologie	aerobe mesophile Koloniezahl: RW: $5 \cdot 10^6$ Enterobacteriaceae RW: $1 \cdot 10^4$ WW: $1 \cdot 10^5$ Escherichia coli RW: $1 \cdot 10^2$ WW: $1 \cdot 10^3$ Präsumtive Pseudomonas: RW: $1 \cdot 10^6$ Koagulase-positive Staphylokokken: RW $5 \cdot 10^2$ WW: $5 \cdot 10^3$ Salmonella spp. n.n. 25g Listeria monocytogenes WW: $1 \cdot 10^2$	
Hinweise	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Das Produkt ist vor dem Verzehr durchzuerhitzen.	

Dieses maschinell erstellte Dokument ist ohne Unterschrift gültig.

Cordts Fleisch GmbH

Auguststraße 2
23611 Bad Schwartau
Deutschland