

31.01.1916

Art.Nr.	Produkt													
2921010	Kassler Kotelettbr. 500g													
Veterinär-Kontrollnummer	DE EV 858 EG													
Produktionsland	Hergestellt /verarbeitet/ verpackt in: Deutschland, Land Brandenburg													
Produktbeschreibung	Schweinekotelettbraten ohne Knochen, umgerötet, geschnitten als Scheibenware oder als Stückware													
Verwendungszweck	zum Verzehr													
Zubereitung/Verzehrhinweis	verzehrfertig													
Leitsatz	2.342													
Zutaten gemäß LMKV in absteigender Reihennfolge														
Zutaten: Schweinefleisch 94% (S-Kotelett o. Kn.), Trinkwasser, jodiertes Natriptröpfelsalz (jodiertes Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Trockenglucosesirup, Stabilisator: Di-, Polyphosphate, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Würze, Gewürzextrakte, Gewürze, Buchenrauch, kann Spuren von Sellerie, Senf, Soja, Pistazien enthalten														
Allergene gemäß Anlage 3 LMKV und EU-Richtlinie 2007/68/EG										Enthalten in Rezeptur	mögliche Spuren			
1. Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse										nein	nein			
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.										nein	nein			
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.										nein	nein			
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse										nein	nein			
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.										nein	nein			
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse										nein	ja			
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)										nein	nein			
8. Schalenfrüchte, d. h. Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pekannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) und daraus gewonnene Erzeugnisse										nein	ja			
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.										nein	ja			
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.										nein	ja			
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.										nein	nein			
12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂ .										nein	nein			
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.										nein	nein			
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse										nein	nein			
Zusätzliche Verpackungsangaben: Ohne: Gluten, Laktose, Farbstoffe und Geschmacksverstärker														
Allgemeine Produkt- und Verpackungsinformationen														
Verpackung (Kunststoffolie, Karton etc)	Brutto-gewicht Primärverpack.	Netto-gewicht Primärverpack.	Egalisiert ja/nein	E2-Kiste Sekundärverpackung	MHD	Lager/Transporttemperatur	Darm-art	Schutzatmos/Vakuum	lose Verpackung	Anzahl/Primärverpack.	TK			
Kunststoffolie	522g	500g	ja	x	10T	2-7°C	-	Schutzatm.	x	-	nein			
Nährwerte, durchschnittlich in 100g														
Brennwert		473	kJ		Eiweiß		22,9	g		Salz		0	g	
		112	kcal		Kohlenhydrate		0	g		Zucker		0	g	
					Fett		2,4	g		Gesätt. Fettsäuren		0	g	
Mikrobiologische Angaben (Untersuchungen laut § 64 des LFGB oder anderen anerkannten Methoden)														
Prüfparameter		Richtwert (KbE/g)				Warnwert (KbE/g)		Prüfmethode						
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl		5x10 ⁴				-		L00.00-88						
Enterobakterien		1x10 ²				1x10 ³		L06.00-24						
Listeria monocytogenes		-				1x10 ²		L00.00-22						
Salmonellen		-				nicht nachweisbar in 25 g		L00.00-20						
Sensorik														
Aussehen		typisch rosa; in Scheiben mit Krustenrand												
Geruch:		fleischig, arttypisch mit aromatischem Raucharoma												
Geschmack:		fleischig,artypisch würzig mit aromatischem Raucharoma												
Textur:		elastisch												
Rechtliche Anforderungen														
Das Produkt und seine Verpackung entsprechen den Anforderungen des deutschen und europäischen Lebensmittelrechts in der jeweils gültigen Fassung und werden unter Anwendung eines HACCP- Konzeptes und der IFS Anforderungen hergestellt.														
GVO: Dieses Produkt oder ein Teil davon ist nicht gentechnisch verändert und muss nicht gemäß EG VO 1829/2003 und 1830/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel deklariert werden.														
Rückverfolgbarkeit nach EU Verordnung 178/2002														
Die produktspezifischen Angaben beziehen sich auf eine Beschreibung unseres Erzeugnisses. Da es sich um Naturprodukte handelt, sind Schwankungen in der Zusammensetzung nicht ausgeschlossen.														
Version: 1.5		Erstellt												
freigegeben		Gedruckt am : 19.11.2014												

Dieser Computerausdruck ist auch ohne Unterschrift und Stempel gültig.