



Spezifikation

gültig ab: 02.2026

Artikelnummer: 40013162
Artikel: Färs Kugel, vac.

1. Ansprechpartner:

Qualitätsmanagement: Herr Mertel
Telefon: 040 / 43205-366 | Email: b.mertel@mattfeld.de
Einkauf / Verkauf: Herr Reimers
Telefon 040 / 43205-226 | Email: j.reimers@mattfeld.de

2. Verkehrsbezeichnung: Färs Kugel, vac.

3. Produktbeschreibung

Die Färs wurde in Deutschland geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt. Die Kugel wurde sauber aus der Keule rausgerollt und hat ein Gewicht von 4 - 5 kg. Die Knochen und die Silberhaut wurden entfernt und die Kugel wurde unter vakuum verpackt.
Die Färsen-Kugel ist küchen-, tekenfertig.

4. Zubereitungs-/Verzehrempfehlung:

Vor dem Verzehr durcherhitzen.

5. Zutatenverzeichnis:

Zutaten: Rindfleisch 100%

6. Gewichte:

Gewicht pro Einzelpackung / Einzelstück ca.	5,000 kg	Toleranzen	
Stücke / Packungen pro Verkaufseinheit ca.	0 Stück	Mindestgewicht / Stück	kg
Nettogewicht der Verkaufseinheit ca.	1,000 kg	Maximalgewicht / Stück	kg

7. Lagerbedingung und Haltbarkeit:

Lagerbedingung +4°C

Haltbarkeit ab Produktion 38 Tage

Die o. g. Haltbarkeit gilt bei einer kontinuierlichen Kühlung nach Produktion unter Berücksichtigung der Lagertemperatur.

8. Verpackung und logistische Daten:

Innenverpackung	Schrumpfbeutel 400x500 20g	Maße LxBxH	310x245x80mm
Umverpackung	E2 Kiste	Maße LxBxH	600 x 400 x 200 cm
Gewicht der Umverpackung	2 kg		
Einheiten/Lage	4	Lagen/Palette	8
		Einheiten/Palette	32

EAN128 (Einzelgebinde):	04002335013164	EAN128 (Summengebinde):	94002335131625
EAN13 (Einzelgebinde):	2816650000004	EAN13 (Summengebinde):	2816650000004

Die von uns verwendeten Packmittel entsprechen den gesetzlichen Anforderungen des deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sowie seinen Folgeverordnungen in der jeweils gültigen Fassung.

9. Durchschnittliche Nährwertangaben in g pro 100g:

Brennwert kJ/kcal	620/148
Fett / Fettsäuren	7,6 g
- davon gesättigt	3,3 g
Kohlenhydrate	0 g
- davon Zucker	0 g
Eiweiß	20 g
Salz	0 g

10. Mikrobiologische Werte:

gemäß Richt- und Warnwerte der Arbeitsgruppe "Mikrobiologische Richt- und Warnwerte" der Fachgruppe "Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene" der DGHM, Stand: 08.2022) –Auszug–

Enterobacteriaceae: <100.000 KbE/g

Salmonella:	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes:	<100 KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken:	<5.000 KbE/g
Escherichia coli:	<5.000 KbE/g

11. Gentechnik und Bestrahlung:

Das Produkt wird ohne Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) hergestellt. Es besteht keine Kennzeichnungspflicht nach der VO (EG) 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und VO (EG) 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der RL 2001/18/EG.

Das Produkt und die verwendeten Rohstoffe wurden nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

12. Allergene Stoffe (gemäß Anhang II VO 1169/2011):

Allgemeine Hinweise zur Allergieinformation:

Die Ausführungen dieser Allergieinformation entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und beruhen auf den uns vorliegenden Lieferantenerklärungen in Bezug auf die enthaltenen Rohstoffe. Die Angaben beziehen sich nur auf Rohstoffe, die laut Rezeptur enthalten sind.

Glutenhaltiges Getreide	Nein
Krebstiere	Nein
Eier	Nein
Fisch	Nein
Erdnüsse	Nein
Soja	Nein
Milch (einschließlich Laktose)	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Sellerie	Nein
Senf	Nein
Sesamsamen	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite	Nein
Lupinen	Nein
Weichtiere (Mollusken)	Nein

13. Bild (Serviervorschlag):

Diese Spezifikation wurde EDV-technisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig.

Hamburg, den 02.02.2026