



Spezifikation

gültig ab: 05.2025

Artikelnummer: 40013692
Artikel: Färsen Zungenstück, 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: Färsen Zungenstück, vac.

3. Produktbeschreibung

Die Färsen wurde in Deutschland geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt. Das Zungenstück wird aus dem Vorderviertel geschnitten und hat ein Gewicht von 8- 14 kg (2 Hälften). Der Nacken Knochen wird sauber ausgetrennt, das Nackenband rausgeschnitten und die Knochenseite sauber und gerade geschnitten. Das Färsen-Zungenstück wurde unter vakuum verpackt.

4. Zubereitungs-/Verzehrempfehlung:

Vor dem Verzehr durcherhitzen.

5. Zutatenverzeichnis:

Zutaten: Rindfleisch 100%

6. Gewichte:

Gewicht pro Einzelpackung / Einzelstück ca.	4,800 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 300x900 25g	Maße LxBxH	
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):	04002335136924	EAN128 (Summengebinde):	94002335136927
EAN13 (Einzelgebinde):	2818140000006	EAN13 (Summengebinde):	2818140000006

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	867/207
Fett / Fettsäuren	14 g
- davon gesättigt	6,2 g
Kohlenhydrate	
- davon Zucker	
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 09.05.2025