



Spezifikation

gültig ab: 06.2024

Artikelnummer: 40013102 Artikel: Färsen Hinterbein, vac.

1. Ansprechpartner:

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

2. Verkehrsbezeichnung: Färsen Hinterbein, vac.

3. Produktbeschreibung

Die Färs wurde in Deutschland geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt. Das Färsen-Bein wurde kurz gesägt, Hacken und Gelenk sind nicht vorhanden.
Das Färsen-Bein wurde unter vakuum verpackt.

4. Zubereitungs-/Verzehrempfehlung:

Vor dem Verzehr durcherhitzen.

5. Zutatenverzeichnis:

Zutaten: Rindfleisch 100%

6. Gewichte:

Gewicht pro Einzelpackung / Einzelstück ca.	3,000 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 300x500+ 35g	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): 94002335131021 EAN128 (Summengebinde): 94002335131021
EAN13 (Einzelgebinde): 00000000000000 EAN13 (Summengebinde): 00000000000000

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	804/192
Fett / Fettsäuren	10 g
- davon gesättigt	8,0 g
Kohlenhydrate	0 g
- davon Zucker	0 g
Eiweiß	21 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 und für die keine Ausnahmegenehmigung nach RL 205/26/EG erteilt wurde.

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 04.06.2024