

Produktbeschreibung	
Produktbezeichnung	Tiroler geschnitten
Artikel-Nummer	
<input checked="" type="checkbox"/> SB-Artikel	<input type="checkbox"/> Bedienungsware
RLZ bei Anlieferung	14 Tage
Stückgewicht	500 g / 300 g / 150 g / 100 g <input type="checkbox"/> Egalisiert
Darm/Hülle	
Kaliber/Maße	75
Produkt-Auslobung	Tiroler geschnitten
Produktverpackung	
Verpackungsart	<input type="checkbox"/> lose
<input type="checkbox"/> Vacuum	<input checked="" type="checkbox"/> Schutzatmosphäre
Tara der Verpackung	ca. 10 g
Stück je Packung	
Packungsgewicht	500 g / 300 g / 150 g / 100 g
Transportverpackung	In Eil – Kisten
Anzahl der Packungen je Transportpackungen	
Kennzeichnung der Transportpackungen	Auf Kundenwunsch mit Etikett
Kennzeichnungselemente Einzelpackung	
<input checked="" type="checkbox"/> Etikett	<input type="checkbox"/> Bedruckte Packung
EU-Zulassungsnummer:	BY 10303
Zutaten	78% Schweinefleisch, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte, Aroma, Invertzucker, Würze, Maltodextrin, Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E300, E301, E330, Verdickungsmittel: E407, Stabilisator: E331, E262. Nährwerte pro 100 g: Brennwert:781 kJ/186 kcal Fett: 13,9 g/davon gesättigte Fettsäuren:5,5 g Kohlenhydrate:1,1 g/davon Zucker:1,1 g Eiweiß:13,7 g Salz:2,8 g
Zubereitungshinweis	Zum Kaltverzehr geeignet
Hinweise	
MHD	14 Tage
Lagerbedingungen	Von + 2 bis + 7 ° C
Chargen-Nummer	Siehe Packungsprägung, Charge: XXXXXXXXX
Sensorische Eigenschaften	
Äusseres	Durchsichtige Schale und Folie abgepackt
Schnittbild	Feines dunkelrotes Fleischbrät mit geschnittener, gepökelter Magerfleischeinlage
Konsistenz	Fest, elastisch
Geruch	Frisch, aromatisch
Geschmack	Abgerundet, frisch, aromatisch
Leitsatzziffer	2.223.1

	Erstellung	Prüfung	Freigabe
Name	Galewski	Palmberger	Palmberger
Datum	17.02.17	17.02.17	17.02.17
Dieser Druck ist auch ohne Unterschrift gültig!			

Mikrobiologische Eigenschaften	
Aerobe Gesamtkeimzahl / g	Max. 50000
Enterobacteriaceae / g	Max. 1000
Koagulase-pos. Staphylokokken / g	Max. 100
Salmonellen / 25g	Nicht nachweisbar
Listeria monocytogenes / 25g	Nicht nachweisbar
Hefen / g	Max 10000
Schimmelpilze / g	Max. 1000

Angaben zu Allergenen	In Rezeptur enthalten		Möglicherweise als Spur enthalten	
	Ja	nein	Ja	nein
Allergen (nach LMKV Anlage 3)				
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse *		X		X
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)		X		X
Schalenfrüchte* und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/l oder >10 mg/kg als SO ₂ *		X		X
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X

* d.h.: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Queenslandnüsse

Angaben zu GVO
Die Produkte sind nach VO EG 1829/2003 und 1830/2003 nicht GVO kennzeichnungspflichtig

Lebensmittelrechtliche Angaben
Die Produkte werden mit der erforderlichen Sorgfalt hergestellt und entsprechen den jeweils geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften der BRD und der EU.

Produktabbildung

	Erstellung	Prüfung	Freigabe
Name	Galewski	Palmberger	Palmberger
Datum	17.02.17	17.02.17	17.02.17
Dieser Druck ist auch ohne Unterschrift gültig!			