

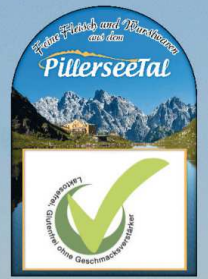
Fleischerei Horngacher GmbH

Partyservice & Gastroservice

6391 Fieberbrunn / Tirol - Spielbergstrasse 29 - Telefon: 05354/52584

Fax: 05354/52585 - E-Mail: office@pillersee-fleisch.at

AT 70508 EG | ATU 69919403 | FN 440731 i



Produktpass vom: 01.02.2017 Seite: 1

PLU: 2085

2er Leberknödel



Zutaten: **Zutaten:** Rinderleber, Knödelbrot (**WEIZENmehl**), **EIER**, **MILCH**, Speisesalz, Gewürze (u. a. **SELLERIE** und **SENF**), Kräuter, Rapsöl, Palmöl, Zwiebel

Lagerbedingungen: Empfohlene Lagertemperatur bei max. : 4.0°C
Empfohlene Transporttemperatur bei max.: 4.0°C

Haltbarkeit in Tagen: 28
Restlaufzeit in Tagen: 26
Haltbarkeit in Tagen ***: 400

sensorische Aussehen/Farbe: typisch frisch Geruch: typisch arteigen

Beschreibung: Konsistenz: typisch arteigen

Innenverpackung: xxxxxx	Verschl.Mat.: Vakuuiert	Umverpackung: xxxxxx
Material: Kunststoff	Ausz.Eti: Ja Thermoetikette	Material: Kunststoff

Brutto/VE	Tara/VE	Netto/VE	Nährwerte bezogen auf 100g des verkehrsfertigen Produkts									
0.240 kg	0.020 kg	0.220kg	Energie: Kilojoule	kcal	Fett	davon gesätt. Fettsäuren	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Ballast- stoffe	Eiweiß	Salz	berechnet
			649	155	13.0g	3.2g	0.3g	0.0g	o.A.	9.0g	0.0g	

Transportbedingungen: Transport in geeigneten sauberen, intakten Fahrzeugen, Kisten und Paletten

Transporteinheit: E2-Kisten je nach bedarf

Die verwendeten Zutaten entsprechen den aktuellen Richtlinien und Gesetzgebung der Europäischen Union

Mikrobiologische Grenzwerte: KbE/g	aerobe Gesamtkeimzahl <5x10 ⁴	Enterobacteriaceae <1x10 ²	Escherichia coli <1x10 ¹	Staphylokokken <1x10 ¹	Milchsäure Bakterien <5x10 ⁴	Hefen <1x10 ⁴	Salmonellen Abwesend	Listeria monocytog. 1x10 ²	Sulfit red. Clostridien 1x10 ²
------------------------------------	--	---------------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------------	---	--------------------------	----------------------	---------------------------------------	---

GVO Bestätigung	Das Produkt enthält kein Material aus gentechnischveränderten Organismen, gemäß EG1829/2003 Das Produkt enthält kein Material aus gentechnischveränderten Organismen, gemäß EG1830/2003
-----------------	--

Allergene: Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse: JA
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse: keine
Eier und Eierzeugnisse: JA
Fisch und Fischerzeugnisse: keine
Erdnüsse und Nusserzeugnisse: keine
Soja und Sojaerzeugnisse: keine
Milch & Milcherzeugnisse & Lactose : JA
Schalenfrüchte & Schalenfr. Produkte: keine
Sellerie & Sellerieerzeugnisse: JA
Senf und Senferzeugnisse: JA
Sesamen und Sesamenerzeugnisse: keine
Schwefeldioxid, Sulfit >10 mg/kg als SO₂: keine
Lupine sowie daraus hergestellte Produkte: keine
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse: keine

Eine Behandlung mit ionisierten Strahlen ist NICHT erfolgt!