

# Produktspezifikation



SONNBERG BIOFLEISCH GmbH  
A-4273 Unterweißenbach, Almstraße 15  
tel. 0043 (0)7956/7970-0 fax. DW-4  
mai: sonnberg@biofleisch.biz  
AT 40514 EG Schlacht und Zerlegebetrieb  
A-4273 Unterweißenbach, Almstraße 15  
AT 41470 EG Verarbeitungsbetrieb  
A-4273 Unterweißenbach, Sonnbergstr. 1



## EVE Einzelverpackungseinheit

Artikelbezeichnung: **BIO Sonnbergsalami aufgeschn. 80g**  
Artikelnummer: 33571  
Nettogewicht: Pkg. e80g  
Packungsgrößen in cm: B= 12      L= 21      H= 1  
EAN 13 Stückartikel: 9006801335717  
EAN HPID Gewicht AT:  
EAN HPID Preis AT:  
EAN SAN Gewicht AT:  
EAN SAN Preis AT:  
Entsorgung Verpackung: ARA Lizenznummer: 14880

## VE Überverpackungseinheit

Keine VE  
0  
-  
B= 0      L= 0      H= 0  
  
ARA Lizenznummer: 14880

## BIO STATUS:

AT-BIO-301 Kontrolliert durch Austria Bio Garantie

## Verwendungszweck:

Essfertig

## Sensorische Beschreibung:

Ein natürlicher Genuss ist die Sonnberg Salami Natur. Sie wird aus BIO Schweine- und BIO Rindfleisch hergestellt. BIO Gewürze und die Buchenholzräucherung verleihen dieser Salami einen einzigartigen Geschmack.

## Verpackungsart:

Schutzatmosphäre verpackt

## Bestellvorlaufzeit:

## Zolltarfinummer:

16010099

## Verwendungshinweis:

Für Kleinkinder unter 5 Monate nicht geeignet! Info für Allergiker, siehe Allergenauflistung Seite 2 bis 3.

---

## Lagerbedingungen:

\*aus biolog. Landw. gekühlt lagern 2-5°C

## Haltbarkeit in Tagen ab Versand:

23

Einstufung lt. LMSVG/Codex Kapitel 14B:

Rohwürste

Abweichung vom Codex 14B:

keine

Zutatenliste: \*aus biologischer Landwirtschaft

Zutaten: Schweine\*- und Rindfleisch\* (120g Fleisch für 100g Enderzeugnis), Speck\*, Speisesalz, Dextrose\*, Gewürze\*, Gewürzextrakte\*, Acerolasaftpulver, Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Reifekulturen, Buchenrauch;

Herkunft:

Fleisch zu 100% aus Österreich,  
Gewürze aus EG und nicht EG Ländern

Herkunft Kenzeichnung am Etikett:

Österreich Landwirtschaft

Deklarationsempfehlung lt. LMIV:

Siehe Zutatenliste!

Deklarationspflichtige Allergene lt. LMIV:

Siehe Aufstellung am Ende!

Kenzeichnung der Rückverfolgbarkeit:

Entsprechend EU-VO 178/2002 bei Reklamationen  
bitte immer Chargennummer und MHD angeben!

verwendete Verpackungsmaterialien:

Verwendungseignung gemäß Art. 16 Abs. 1 der  
EUVO 1935/2004 liegt vor!

Produktgruppe HACCP Konzept:

Rohwürste gesliced

Spezielle rechtliche Vorschriften:

Codex B14, EU-VO 853/2004

Grenzwerte für die chem./physikalische Analyse:

lt. Codex Alimentarius B14

Grenzwerte für mikrobiologische Analyse:

lt. EU-VO 2073/2005 bzw. lt. DGHM Richtlinien

Gentechnik:

<http://www.dghm-richt-warnwerte.de/de/inhalt/fleischerzeugnisse>

Gemäß VO EG 1830/2003 werden keine gentechnisch veränderten  
Rohstoffe eingesetzt. Dies gilt für alle Rohstoffe einschließlich  
Zusatzstoffe und Aromen.

Rückstände:

Frei von unerlaubten Rückständen gemäß EUVO 834/2007

Nährwerte: 100g enthalten durchschnittlich

Brennwert	1634	KJ	davon Zucker	0	g
	395	Kcal	Fett	34	g
Eiweiss	21	g	davon gesättigte Fettsäuren	14	g
Kohlenhydrate	0	g	Salz	4	g

Verwendung von Zutaten mit allergenen Potential gemäß EU Einstufung:

VO(EU) Nr.1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25.10.2011 betreffend die  
Information der Verbraucher über Lebensmittel, Anhang II

EU-Vital-Konzept zur Deklaration von allergenen Stoffen: [www.eu-vital.org](http://www.eu-vital.org)

Die Ausführungen dieser Allergieinformationen beruhen auf den von uns vorliegenden Lieferantenerklärungen in Bezug auf die enthaltenen Rohstoffe. Die Angaben beziehen sich nur auf Rohstoffe die laut Rezeptur enthalten sind. Sonnberg Biofleisch GmbH wendet ein internes Allergenmanagement an um Kreuzkontaminationen und Verschleppung von potenten allergenen Stoffen auszuschließen. Das interne Allergenmanagement beruht auf dem Konzept EU-Vital, dass eine Deklaration von allergenen Stoffen ab einem definierten Grenzwert vorsieht, wobei die Grenzwerte auf klinischen Studien beruhen. Unser Allergenmanagement umfasst die korrekte Lagerung allergener Stoffe, penible Reinigung aller Maschinen und Anlagen, vorsorgliche Produktionsplanung im Hinblick auf die Kreuzkontaminationsgefahr und regelmäßiger Rückstandskontrollen im Produkt. Die laut Rezeptur angeführten Allergene sind laut VO(EU) Nr.1169/2011 korrekt zu deklarieren. In der Rezeptur nicht enthaltene allergene Stoffe müssen nicht gekennzeichnet werden.

	<u>lt. Rezeptur</u>	<u>im Betrieb</u>
<u>Gluten haltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus erstellt Erzeugnisse</u>	N	JA
<u>Krebstiere und Krebstiererzeugnisse</u>	N	NEIN
<u>Eier und Eierzeugnisse</u>	N	JA
<u>Fische und Fischerzeugnisse</u>	N	NEIN

<u>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse</u>	N	NEIN
<u>Soja und Sojaerzeugnisse</u>	N	NEIN
<u>Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)</u>	N	JA
<u>Schalenfrüchte, d.h. Mandel (Amygdalins communis L.), Haselnuss (Corylus avellana), Walnuss (Juglans regia), Kaschunuss (Anacardium occidentale), Pecanuss (Carya illioniesis (Wangenh.) K.Koch), Paranuss (Bertholletia excelsa), Pistazie (Pistacia vera), Macadamianuss und Queenslandnuss (Macadamia ternifolia), soowie daraus hergestellte Erzeugnisse</u>	N	JA
<u>Sellerie und Sellerieerzeugnisse</u>	N	NEIN
<u>Senf und Senferzeugnisse</u>	N	JA
<u>Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse</u>	N	NEIN
<u>Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L, als SO2 angegeben</u>	N	NEIN
<u>Lupinen und Lupinenerzeugnisse</u>	N	NEIN
<u>Weichtiere und Weichtiereerzeugnisse</u>	N	NEIN