

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 Sonnberg Karreespeck aufgeschn. 8**
Artikelnummer: 33702
Nettogewicht: Pkg. e80g
Packungsgrößen in cm: B= 12 L= 21 H= 1
EAN 13 Stückartikel: 9006801337025
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:

Sensorische Beschreibung:

Der Sonnberg Karreespeck wird traditionell hergestellt, trocken gesalzen, mit BIO Gewürzen eingerieben, und über natürlichem Buchenholz geräuchert. Sonnberg BIO Speckspezialitäten – mehrmals ausgezeichnet. Speckkaiser und Culinarix!

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. Lagerung max 22°C

Haltbarkeit in Tagen ab Versand:

28

Einstufung lt. LMSVG/Codex Kapitel 14B:

Rohpökelfwaren

Abweichung vom Codex 14B:

keine

Zutatenliste: *aus biologischer Landwirtschaft

Zutaten: Schweinekarree*, Speisesalz, Dextrose*, Gewürze*, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; 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:

Rohpökelfwaren

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	908	KJ	davon Zucker	0,7	g
	217	Kcal	Fett	12	g
Eiweiss	26	g	davon gesättigte Fettsäuren	4,9	g
Kohlenhydrate	0,9	g	Salz	3,5	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

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 potentieell 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 Getrieide (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), Kaschnuss (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