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	VE Überverpackungseinheit
Artikelbezeichnung:	**2 Scheiben BIO Putenleberkäse**	Keine VE
Artikelnummer:	34032	0
Nettogewicht:	Pkg. ca. 160g (2 Scheiben)	-
Packungsgrößen in cm:	B= 12 L= 21 H= 2	B= 0 L= 0 H= 0
EAN 13 Stückartikel:		
EAN HPID Gewicht AT:		
EAN HPID Preis AT:		
EAN SAN Gewicht AT:		
EAN SAN Preis AT:		
Entsorgung Verpackung:	ARA Lizenznummer: 14880	ARA Lizenznummer: 14880

BIO STATUS:

AT-BIO-301 Kontrolliert durch Austria Bio Garantie

Zolltarfinummer:

16010099

Verwendungszweck:

Essfertiges Lebensmittel

Verwendungshinweis:

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

Für Allergiker ungeeignet, siehe Allergenauflistung Seite 2 bis 3.

Sensorische Beschreibung:

arteigener Geschmack

Verpackungsart:

Schutzatmosphäre verpackt

Lagerbedingungen:

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

Bestellvorlaufzeit:

Haltbarkeit in Tagen ab Versand:

10

Einstufung lt. LMSVG/Codex Kapitel 14B:

Brätwurst Sorte 2

Abweichung vom Codex 14B:

keine

Zutatenliste: *aus biologischer Landwirtschaft

Zutaten: 63% Putenfleisch*, Wasser, Sonnenblumenöl*, MAGERMILCHPULVER*, Speisesalz, Gewürze*, Saccharose*, Dextrose*, Maltodextrin*, Gewürzextrakte*, Stabilisator: Natriumcitrate; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Konservierungsstoff: Natriumnitrit;

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!

Kennzeichnung 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:

Leberkäse

Spezielle rechtliche Vorschriften:

Codex B14, EU-VO 853/2004

Grenzwerte für die chem./physikalische Analyse:

lt. Codex Alimentarus 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	822	KJ	davon Zucker	2,2	g
	198	Kcal	Fett	15	g
Eiweiss	14	g	davon gesättigte Fettsäuren	6	g
Kohlenhydrate	2,4	g	Salz	2,4	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 allegerenen 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 potentionell 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 Stofe, 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 gekenzeichnet werden.

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

Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	N	NEIN
Soja und Sojaerzeugnisse	N	NEIN
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	Y	JA
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	N	JA
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	N	NEIN
Senf und Senferzeugnisse	N	JA
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	N	NEIN
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L, als SO2 angegeben	N	NEIN
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	N	NEIN
Weichtiere und Weichtiereerzeugnisse	N	NEIN