

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



Artikelbezeichnung: **BIO Kalb Rollbraten 1kg**
Artikelnummer: 16441
Nettogewicht: Stück ca. 1 kg
Packungsgrößen in cm: B= 8 L= 15 H= 10
EAN 13 Stückartikel:
EAN HPID Gewicht AT: 21 16441 xxxxx x
EAN HPID Preis AT:
EAN SAN Gewicht AT:
EAN SAN Preis AT:
Entsorgung Verpackung: ARA Lizenznummer: 14880

BIO STATUS:
AT-BIO-301 Kontrolliert durch Austria Bio Garantie

Verwendungszweck:
Zur Weiterverarbeitung/Weiterverkauf

Sensorische Beschreibung:
arteigen

Verpackungsart:
VAC verpackt

Bestellvorlaufzeit in Tage:

Zolltarifnummer:
02013000

Verwendungshinweis:
Für Kleinkinder unter 5 Monate nicht geeignet! Info für Allergiker: Siehe Allergenauflistung Seite 2 bis 3.

Vor dem Verzehr durcherhitzen auf 72°C Kerntemperatur, 20 Minuten

Lagerbedingungen am Etikett:
gekühlt lagern 2-4°C Schlachalter bis 8 MO

garantierte Restlaufzeit in Tagen ab Versand:

Das Fleisch stammt von tauglich befundenen Tieren und wurde gemäß den Bestimmungen der Fleischhygieneverordnung gewonnen, bearbeitet und transportiert. Das frische Fleisch enthält keine Rückstände in Mengen, welche die zulässigen Höchstmengen überschreiten und keine verbotenen Rückstände.

Die Wirbelsäule unterliegt den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 und wurde als SRM entsorgt.

Sämtliches Rind- und Kalbfleisch abgesichert durch CIBUS TRACE

geboren AT aufgewachsen AT geschlachtet AT zerlegt AT

Deklarationsempfehlung lt. LMIV:

Frischfleisch Rind/Lamm/Kalb

Deklarationspflichtige Allergene lt. LMIV:

Siehe Aufstellung am Ende!

Kennzeichnung der Rückverfolgbarkeit:

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

Grenzwerte für die chem./physikalische Analyse:

lt. Codex Alimentarius B14

verwendete Verpackungsmaterialien:

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

Spezielle rechtliche Vorschriften:

Codex B14, EU-VO 853/2004

Grenzwerte für mikrobiologische Analyse:

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

Gentechnik:

Garantiert gentechnikfrei*

* lt. EU BIO Verordnung (EG) 834/2007 werden Biolebensmittel ohne Gentechnik hergestellt

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

Rückstände:

Frei von unerlaubten Rückständen gemäß EU VO 834/2007

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 potentiell 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>Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus erstellte Erzeugnisse</u> | NEIN | JA |
| <u>Krebstiere und Krebstiererzeugnisse</u> | NEIN | NEIN |
| <u>Eier und Eierzeugnisse</u> | NEIN | JA |
| <u>Fische und Fischerzeugnisse</u> | NEIN | NEIN |
| <u>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse</u> | NEIN | NEIN |
| <u>Soja und Sojaerzeugnisse</u> | NEIN | NEIN |

| | | |
|--|------|------|
| Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) | NEIN | NEIN |
| Schalenfrüchte, d.h. Mandel (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>), Walnuss (<i>Juglans regia</i>), Kaschunuss (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecanuss (<i>Carya illioniesis</i> (Wangenh.) K.Koch), Paranuss (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazie (<i>Pistacia vera</i>), Macadamianuss und Queenslandnuss (<i>Macadamia ternifolia</i>), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | NEIN | NEIN |
| Sellerie und Sellerieerzeugnisse | NEIN | NEIN |
| Senf und Senferzeugnisse | NEIN | NEIN |
| Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | NEIN | NEIN |
| Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L, als SO ₂ angegeben | NEIN | NEIN |
| Lupinen und Lupinenerzeugnisse | NEIN | NEIN |
| Weichtiere und Weichtiererzeugnisse | NEIN | NEIN |