



1. Produkt-
bezeichnung

Artikel-Nr. : 551501

Artikelbezeichnung : Roastbeef, ca. 2000 g

(Verkehrsbezeichnung im Sinne der LMKV): Gekartes Roastbeef, tiegekühlt

Physikalischer Zustand : gegart

Produktauslobung : Vorgebratenes Roastbeefstück, fertig gewürzt - zum Warm- und auch Kaltverzehr geeignet

2. Deklaration

Zutaten : Roastbeef, Meersalz, Gewürze, Pflanzenöl
(gemäß LMKV)

3. Nährwertangaben
pro 100g

Brennwert (kJ) : 659
Brennwert (kcal) : 156
Eiweiß [g] : 27,5 g
Kohlenhydrate [g] : 4,1 g
Fett [g] : 3,3 g
Ballaststoffe [g] : < 0,4 g
Broteinheiten [BE] : 0,3

Die Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen biologischen Schwankungen (Toleranz: +/- 15%)

4. Allergene

	Enthaltene Allergene	Kreuzkontamination möglich
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme) ; sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-	nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse ;	-	nein
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse ;	-	nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse ;	-	nein
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse ;	-	nein
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose) ;	-	nein
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamiannuss, Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	nein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse ;	-	nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse ;	-	nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse ;	-	nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l, als SO ₂ angegeben	-	nein
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse ;	-	nein
Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler) und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	nein

[* - " = nicht enthalten]



5. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten / bei loser Abgabe

- Farbstoff : -
 Konservierungsstoff : -
 Antioxidationsmittel : -
 Geschmacksverstärker : -
 geschwefelt : -
 geschwärzt : -
 gewachst : -
 Süßungsmittel : -
 Phosphat : -
 [* - * = nicht enthalten]

6. Zubereitungs-empfehlungen

Allgemeine Hinweise : Tiefgefroren Zubereiten! Produkt nur durchgegart verzehren! Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Gewichtsverlust durch Tiefgefrieren und Zubereiten!



Kombidämpfer : Kalt aufschneiden, oder auf 60°C Kerntemperatur erwärmen.



Pfanne / Sauteuse : /

7. Mikrobiologische Grenzwerte [KBE/g]

	Einheit [KBE / g]
Aerobe Gesamtkeimzahl :	50.000
Enterobacteriaceae :	100
E.coli :	10
Staphylococcus aureus :	10
Schimmelpilze :	100
Hefen :	100
Salmonellen :	neg. in 25 g
Listerien :	neg. in 1 g

8. Bestelleinheit Logistische Daten

Inhalt : 2 x 2000 g
 Netto Gewicht (g) : 4.000
 Brutto Gewicht (g) : 4.207
 Tara-Gewicht (g) : 207
 Karton Abmessungen (mm) : 295 x 235 x 116
 EAN Code (Bestelleinheit) : 4001342515012
 Karton / Lage : 13
 Lage / Palette : 10
 Anzahl Kartons / Palette : 130
 Gesamtgewicht (kg) : 567
 Lagerbedingungen : Tiefkühlagerung bei -18°C oder kälter
 Mindestreifezeit bei Anlieferung : 4 Monate

9. Allgemeine Erklärungen

Allgemeiner Hinweis zu Genetisch veränderten Organismen.

Das Produkt muss nach unserem derzeitigen Kenntnisstand nicht im Sinne der EU Richtlinie (EC) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 und des Gentechnikgesetzes (GenTG) gekennzeichnet werden.

Allgemeine Erklärung

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht den geltenden Bestimmungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB, allen gültigen europäischen Gesetzen und deren Folgeverordnungen sowie der Bedarfsgegenständeverordnung (BGV). Die Verarbeitung des Produktes erfolgt nach GMP-/HACCP-Grundsätzen, so dass nach menschlichem Ermessen alle Maßnahmen zur Fremdkörpervermeidung getroffen wurden, die Ware ist somit frei von Fremdkörpern, soweit technologisch möglich.

Die Angaben dieser Spezifikation beziehen sich auf das Produkt im Originalgebinde. Die Weiterverarbeitung des Produktes muss in Übereinstimmung mit den allgemeinen GMP-/HACCP-Grundsätzen, unter Einhaltung hygienischer Bedingungen erfolgen. Für aus unserem Produkt hergestellte Produkte kann keine Haftung übernommen werden.

Die vorstehenden Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, die aufgrund sorgfältiger Untersuchungen zustande gekommen sind. Schwankungen können in grundsätzlich allen dargestellten Werten aufgrund der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht ausgeschlossen werden. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäße Produktbehandlung, die außerhalb unseres Einflussbereichs liegt, Qualitätsveränderungen ergeben, für die keine Haftung übernommen werden kann. Die Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.