

Exakte Artikelbezeichnung (lt. Etikett)

RIENSHOF Deutsches Corned Beef 500g aufgeschnitten

Verkehrsbezeichnung

Deutsches Corned Beef

Verwendungszweck / Verbraucherhinweis

als Brotbelag; vor Verzehr kühlen



Produktbeschreibung

Herkunftsland Deutschland

Ursprungsland
(Herkunft der Rohstoffe) _____

Leitsatzkennziffer 2.4.3.5.2.2

Zolltarifnummer 16025031

Ware entspricht dem deutschen Lebensmittelgesetz

Lieferanten-Art.-Nr. _____

Zutatenliste (nach LMV (EU) Nr. 1169/2011)

Zutaten: Rindfleisch (87%), Trinkwasser, Speisegelatine (Rind), Speisesalz, aufgeschlossenes Pflanzeiweiß, Palmfett (ungehärtet), Maltodextrin, Zucker, Würze, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Gewürzextrakte, Aromen (enthalten **SELLERIE** und **SENF**), Konservierungsstoff: Natriumnitrit. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

GVO/GMO-Verordnung

Das Produkt enthält nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1831/2003 keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen (GVO) und entspricht den jeweils gültigen, gesetzlichen Vorschriften der EU und Deutschlands. Ausgenommen sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare CVO-Anteile (je Zutat) kleiner als 0,9 %.

Konformitätserklärung

Konformitätserklärung der Primärverpackung

Hiermit erklären wir, daß die Verpackungen unserer Produkte den gesetzlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung (bzw. Entsprechungen in den europäischen Kunststoffrichtlinien) sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 und EG 10/2011 in ihrer jeweils aktuellen Fassung entsprechen.

Allergene SENF, SELLERIE

erstellt am: 19.02.2025	geprüft am: 19.02.2025	freigegeben am: 19.02.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	07

41140

Produktdaten / Logistische Daten

Qualitätsstufe	_____	<u>Karton</u>	
MHD in Tagen	<u>13</u>	Gewicht je St/Pck. in g	<u>ca. 500g</u>
Restlaufzeit in Tagen	<u>13</u>	Tara Stück in g	<u>ca. 26g</u>
Kühlung haltbar über 7°C	<input type="checkbox"/>	St/Pck. je Karton	<u>kundenspezifisch</u>
Kühlung haltbar unter 7°C	<input checked="" type="checkbox"/>	Abmessung St L/B/H mm	<u>275 x 175 x 40 mm</u>
Kühlformel	<u>bei bis max. +7 °C gekühlt mindestens haltbar bis:</u>	Nettogew. je Karton in kg	_____
Darm / Hülle	_____	Tara Karton in g	_____
Kaliber in mm	<u>ca. 120 mm</u>	Abmessung Krt L/B/H mm	_____
Verpackung Einzelartikel	<u>unter Schutzatmosphäre verpackt</u>	<u>E2-Satten</u>	
Verpackungsmaterial	<u>PP Siegelschale, RIP</u>	St/Pck. in E2	<u>kundenspezifisch</u>
Vertriebsweg	<u>eigener LKW, per Spedition</u>	Nettogewicht E2 in kg	_____
		<u>Paletten</u>	
EAN-Code Artikel	_____	Krt/Satten je Lage	_____
EAN-Code Karton	_____	Lagen pro Palette	_____
Handelseinheit (kg/St)	<u>kg</u>	Palettenfaktor/Kartons	_____
		Palettenhöhe in mm	_____

Durchschnittliche Nährwerte je 100g

Brennwert kJ	<u>531</u>
Brennwert kcal	<u>127</u>
Fett in g	<u>4,9</u>
Fett, davon Fettsäuren in g	<u>2,3</u>
Kohlenhydrate in g	<u>0,6</u>
Zucker in g	<u>< 0,5</u>
Eiweiß in g	<u>20,0</u>
Salz in g	<u>1,8</u>

Die Nährwertangaben unterliegen rohstoffbedingten Schwankungen.

Analysewerte - Chemisch

BEFFE absolut	_____
BEFFE in FE	_____
ph-Wert	_____
Wassergehalt in g	_____
Fettgehalt in g	_____
Eiweißgehalt in g	_____
Trockenmasse in g	_____
NaCl/Kochsalz in g	_____

erstellt am: 19.02.2025	geprüft am: 19.02.2025	freigegeben am: 19.02.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	07

41140

Analysewerte - Mikrobiologisch

Aerobe mesophile Koloniezahl	_____
Enterobacteriaceae	_____
Escherichia coli	_____
Koagulase positive Staphylokokken	_____
Milchsäurebakterien	_____
Hefen	_____
Salmonellen	_____
Listeria monocytogenes	_____
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	_____

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	feine Masse aus zerkleinertem Rindfleisch in Aspik mit feinen Gewürzen
Konsistenz	schnittfest
Farbe	_____
Geruch	fleischig, würzig, nach Rindfleisch
Geschmack	fleischig, würzig, nach Rindfleisch

erstellt am: 19.02.2025	geprüft am: 19.02.2025	freigegeben am: 19.02.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	07

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung

Inhaltsstoffe	Ja	Nein	in Spuren	Inhaltsstoff/Spur
Glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X		
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X		
Eier und -erzeugnisse		X		
Fisch und -erzeugnisse		X		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X		
Soja und -erzeugnisse		X		
Milch und -erzeugnisse einschließlich Laktose		X		
Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse		X		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	X			SELLERIE
Senf und -erzeugnisse	X			SENF
Sesamsamen und -erzeugnisse		X		
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben		X		
Lupine und Lupinenerzeugnisse		X		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X		

erstellt am: 19.02.2025	geprüft am: 19.02.2025	freigegeben am: 19.02.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	07