

	Produktspezifikation 66057	5.6-01-002-66057-FB 02.08.2025 09:32 Gültig ab 02.06.25 Seite 1 von 4
---	---	--

Exakte Artikelbezeichnung (lt. Etikett)

Irish Beef Burger 4,5 mm

Verkehrsbezeichnung

Irish Beef Burger - Hackfleischzubereitung aus Rindfleisch

Verwendungszweck / Verbraucherhinweis

Nicht für den Rohverzehr geeignet - vor dem Verzehr gut durcherhitzen!

Produktbeschreibung

Unter Schutzatmosphäre verpackt.



Herkunftsland Deutschland

Ursprungsland
(Herkunft der Rohstoffe) _____

Leitsatzkennziffer _____

Zolltarifnummer 02102090

Ware entspricht dem deutschen Lebensmittelgesetz ☒

Lieferanten-Art.-Nr. _____

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

Zutaten: 99% Rindfleisch, Kochsalz.

Die Allergene PISTAZIEN, MILCH, EI, GLUTEN, SELLERIE, SENF und SESAM werden bei uns im Betrieb verarbeitet.

GVO/GMO-Verordnung ☒

Das Produkt enthält nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1839/2003 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 Die Allergene PISTAZIEN, MILCH, EI, GLUTEN, SELLERIE, SENF und SESAM werden bei uns im Betrieb verarbeitet.

erstellt am: 03.06.2025	geprüft am: 03.06.2025	freigegeben am: 03.06.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	02

 RECKE FLEISCH & WURSTWAREN	Produktspezifikation 66057	5.6-01-002-66057-FB 02.08.2025 09:32 Gültig ab 02.06.25 Seite 2 von 4
--	---	--

Produktdaten / Logistische Daten			
Qualitätsstufe		<u>Karton</u>	
MHD in Tagen	<u>4</u>	Gewicht je St/Pck. in g	<u>kundenspezifisch</u>
Restlaufzeit in Tagen	<u>4</u>	Tara Stück in g	
Kühlung haltbar über 7°C	☐	St/Pck. je Karton	
Kühlung haltbar unter 7°C	☒	Abmessung St L/B/H mm	
Kühlformel	<u>bei bis max. +2°C gekühlt</u>	Nettogew. je Karton in kg	
Darm / Hülle		Tara Karton in g	
Kaliber in mm		Abmessung Krt L/B/H mm	
Verpackung Einzelartikel	<u>unter Schutzatmosphäre verpackt</u>	<u>E2-Satten</u>	
Verpackungsmaterial		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>839</u>
Brennwert kcal	<u>202</u>
Fett in g	<u>14,0</u>
Fett, davon Fettsäuren in g	<u>5,9</u>
Kohlenhydrate in g	<u>< 0,5</u>
Zucker in g	<u>< 0,5</u>
Eiweiß in g	<u>20,0</u>
Salz in g	<u>0,26</u>
<i>Die Nährwertangaben unterliegen rohstoffbedingten Schwankungen.</i>	

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: 03.06.2025	geprüft am: 03.06.2025	freigegeben am: 03.06.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	02

	Produktspezifikation	5.6-01-002-66057-FB
	66057	02.08.2025 09:32
		Gültig ab 02.06.25
		Seite 3 von 4

Analysewerte - Mikrobiologisch	
Aerobe mesophile Koloniezahl	_____
Enterobacteriaceae	_____
Escherichia coli	_____
Koagulase positive Staphylokokken	_____
Milchsäurebakterien	_____
Hefen	_____
Salmonellen	_____
Listeria monocytogenes	_____
Sporen sulfitreduzierender Chlosteriden	_____

Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	_____
Konsistenz	_____
Farbe	_____
Geruch	_____
Geschmack	_____

erstellt am: 03.06.2025	geprüft am: 03.06.2025	freigegeben am: 03.06.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	02

	Produktspezifikation 66057	5.6-01-002-66057-FB 02.08.2025 09:32 Gültig ab 02.06.25 Seite 4 von 4
---	--	---

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	Das Allergen GLUTEN wird im Betrieb verarbeitet
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X		
Eier und -erzeugnisse			X	Das Allergen EI wird im Betrieb verarbeitet
Fisch und -erzeugnisse		X		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X		
Soja und -erzeugnisse		X		
Milch und -erzeugnisse einschließlich Laktose			X	Das Allergen MILCH wird im Betrieb verarbeitet
Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse			X	Das Allergen PISTAZIEN werden im Betrieb verarbeitet
Sellerie und Sellerieerzeugnisse			X	Das Allergen SELLERIE wird im Betrieb verarbeitet
Senf und -erzeugnisse			X	Das Allergen SENF wird im Betrieb verarbeitet
Sesamsamen und -erzeugnisse			X	Das Allergen SESAM wird im Betrieb verarbeitet
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: 03.06.2025	geprüft am: 03.06.2025	freigegeben am: 03.06.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	02