

**Exakte Artikelbezeichnung (lt. Etikett)**

Dry Aged Burger 30x180g

**Verkehrsbezeichnung**

Dry Aged Burger 30x180g, vom Rind, tiefgefroren, zum Braten

**Verwendungszweck / Verbraucherhinweis**

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

**Produktbeschreibung**

&amp;#10;

**Herkunftsland** Deutschland**Ursprungsland**  
(Herkunft der Rohstoffe) \_\_\_\_\_**Leitsatzkennziffer** \_\_\_\_\_**Zolltarifnummer** \_\_\_\_\_**Ware entspricht dem deutschen Lebensmittelgesetz** **Lieferanten-Art.-Nr.** 20572**Zutatenliste** (nach LMV (EU) Nr. 1169/2011)

Zutaten: 99% Rindfleisch, Speisesalz

**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** KEINE

erstellt am: <b>09.05.2025</b>	geprüft am: <b>09.05.2025</b>	freigegeben am: <b>09.05.2025</b>	Version:
durch: <b>S. Aydin</b>	durch: <b>R. Recke, GF</b>	durch: <b>S. Aydin</b>	02

**Produktdaten / Logistische Daten**

Qualitätsstufe	_____	<u>Karton</u>	_____
MHD in Tagen	<u>293</u>	Gewicht je St/Pck. in g	<u>30x180g = 5400g</u>
Restlaufzeit in Tagen	<u>293</u>	Tara Stück in g	_____
Kühlung haltbar über 7°C	<input type="checkbox"/>	St/Pck. je Karton	<u>30</u>
Kühlung haltbar unter 7°C	<input checked="" type="checkbox"/>	Abmessung St L/B/H mm	_____
Kühlformel	<u>unter -18°C</u>	Nettogew. je Karton in kg	<u>5,4kg</u>
Darm / Hülle	<u>-</u>	Tara Karton in g	_____
Kaliber in mm	<u>-</u>	Abmessung Krt L/B/H mm	_____
Verpackung Einzelartikel	_____	<u>E2-Satten</u>	_____
Verpackungsmaterial	_____	St/Pck. in E2	_____
Vertriebsweg	<u>eigener LKW, per Spedition</u>	Nettogewicht E2 in kg	_____
Egalisierte Ware	<input checked="" type="checkbox"/>	<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>952</u>
Brennwert kcal	<u>227</u>
Fett in g	<u>17</u>
Fett, davon Fettsäuren in g	<u>7,5</u>
Kohlenhydrate in g	<u>0</u>
Zucker in g	<u>0</u>
Eiweiß in g	<u>19</u>
Salz in g	<u>1</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: <b>09.05.2025</b>	geprüft am: <b>09.05.2025</b>	freigegeben am: <b>09.05.2025</b>	Version:
durch: <b>S. Aydin</b>	durch: <b>R. Recke, GF</b>	durch: <b>S. Aydin</b>	02

**Analysewerte - Mikrobiologisch**

Aerobe mesophile Koloniezahl	_____
Enterobacteriaceae	< 5x10 <sup>5</sup> KbE/g
Escherichia coli	< 5x10 <sup>2</sup> KbE/g
Koagulase positive Staphylokokken	_____
Milchsäurebakterien	_____
Hefen	_____
Salmonellen	n.n. in 50g
Listeria monocytogenes	< 1x10 <sup>2</sup> KbE/g
Sporen sulfitreduzierender Chlosteriden	_____

**Sensorische Eigenschaften**

Aussehen	<u>grob gewolft</u>
Konsistenz	_____
Farbe	_____
Geruch	<u>arteigen, kein Fremdgeruch</u>
Geschmack	_____

erstellt am: <b>09.05.2025</b>	geprüft am: <b>09.05.2025</b>	freigegeben am: <b>09.05.2025</b>	Version:
durch: <b>S. Aydin</b>	durch: <b>R. Recke, GF</b>	durch: <b>S. Aydin</b>	02

**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		
Senf und -erzeugnisse		X		
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: <b>09.05.2025</b>	geprüft am: <b>09.05.2025</b>	freigegeben am: <b>09.05.2025</b>	Version:
durch: <b>S. Aydin</b>	durch: <b>R. Recke, GF</b>	durch: <b>S. Aydin</b>	02