

Lieferant: 	Seite 1 von 3	Kaltenkirchen, den 21.01.2015
Produktspezifikation		

1.	Lieferantenname:	Hansa-Meat-GmbH, Holstenstrasse 18, 24568 Kaltenkirchen, GLN: 4056249 00000 0
2.	Artikelbezeichnung:	Kasselerbraten vom Schweinerücken, gefroren
3.	Lieferantenartikelnummer:	12300
4.	GTIN – Nummer:	4056249 12300 6
5.	Warengruppe:	Schwein
6.	Produktbeschreibung:	Kasselerbraten vom Schweinerücken, gefroren
7.	Verpackungsart:	Einzelvakuumpackung
8.	Verpackungseinheit:	Karton, ca. 14-22 kg
		Anzahl Artikel in Karton: ca. 4
		Im Karton auf Europalette
		Obere Lage mit Palettenhauben abgedeckt, Palette im oberen Bereich durch Umwickeln mit Klebeband stabilisiert.
9.	Nettogewicht Einzelstück:	Ca. 3,5 – 4,5 kg+
	Gewicht je Karton:	Ca. 14-22 kg
10.	Inhaltsstoffe nach LMKV:	Schweinefleisch 90%, Trinkwasser Speisesalz jodiert, Pflanzeneiweiß, Gewürze, Aroma, Zuckerstoffe, Würze, Geschmacksverstärker E621, Antioxidationsmittel E301, Konservierungsstoff E250, Raucharoma
11.	Sensorische Anforderungen: (Aussehen, Geruch)	- optisch sauber, ohne Verschmutzung und/oder Verfärbungen
		- ohne Fremdkörper (z.B. Glas, Metall, usw.)
		- arteigener, frischer Geruch, kein Alt- oder Fremdgeruch
12.	Nährwertangaben in 100gr.:	
	Brennwert:	718kJ/172kcal
	Fett:	12 g
	Gesättigte Fettsäuren:	4 g
	Kohlenhydrate:	g davon Zucker: g
	Eiweiß:	16 g
	Salz:	1,2 g

Lieferant: 	Seite 2 von 3	Kaltenkirchen, den 21.01.2015
Produktspezifikation		

13. Temperaturführung:

keine: von bis °C

gekühlt: - 18 °C

gefroren:

14. Anlieferung / Verpackung: <= - 18 °C

Anlieferungstemperatur: Unbeschädigte Kartonagen, sowie Euroholzpaletten

Verpackung:

15. Kennzeichnung:

Die EG – Kennzeichnung (EZ – Nummer) ist

deutlich sichtbar an jedem Karton angebracht.

Die EG-Kennzeichnung ist mit der Angabe auf dem
Lieferschein identisch.

2 Tage

16. Liefertage:

2 Tage

17. Vorbestellzeit:

100 Tage

18. Restlaufzeiten:

Das Produkt entspricht den geltenden Bestimmungen
der europäischen Gesetzgebung und deren
Folgeverordnungen.

19. Allgemeine Erklärung

Das Produkt enthält keine kennzeichnungs-
pflichtigen Allergene oder GVOs.

20. Mikrobiologie:

	Richtwert (KbE/g)	Grenzwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	5 x 10 ⁶	---
Enterobacteriaceae	1 x 10 ⁴	1 x 10 ⁵
Escherichia coli	5 x 10 ²	5 x 10 ³
Pseudomonas	1 x 10 ⁶	---
Koagulase-positive Staphylokokken	5 x 10 ²	5 x 10 ³
Salmonella	---	n.n. in 25 g
Listeria monocytogenes	---	1 x 10 ²

Lieferant: 	Seite 3 von 3	Kaltenkirchen, den 21.01.2015
Produktspezifikation		

Musterfoto Ware:



Musterfoto Etikett:

14.04.2020

Datum, Unterschrift - GF

[Handwritten signature]

14.04.2020

Datum, Unterschrift - QMB

A. P. Damm

Erstellt:	01.10.2014 Horn
Geändert:	20.01.2015 Horn
Freigegeben:	20.01.2015 Knapp