

1. Artikel

Artikelbezeichnung	Pastrami Rinderbrust		
Artikel-Nr.	0950243	Leitsatz-Nr.	k.A.
Inhalt pro Einheit	ca. 0,6-1,2 kg k.A.		
MHD [Tage]	30	RLZ [Tage]	k.A.

Verpackung	Tara	26 g
	Tiefziehpackung, Verbundfolie	
	Art	vakuum

Produktbeschreibung	Rindfleisch wird gepökelt, gewürzt, geräuchert, und anschließend gegart.
---------------------	--

2. Qualitätsdaten

Lagertemperatur	bei maximal + 7 °C
Kaliber / Darm	k.A.
Konsistenz	bissfest
Einwaage	k.A.

Deklaration nach LMIV	Zutaten: Rindfleisch (85%), Trinkwasser, Kochsalz, Dextrose, Gewürze, Antioxidationsmittel: Nariumascorbat; Gewürzextrakte, Zucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Stabilisator: Diphosphate; Rauch. Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten.
-----------------------	---

Erstellt: C. Löbner	Datum: 18.11.2015	Die Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.
Geändert: Dr. S. Kienzle	Datum: 22.07.2019	
Freigegeben: E. Bauer	Datum: 22.07.2019	

3. Nährwertangaben

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g		
Brennwert	217 / 904	kcal / kJ
Fett	13,3	g
davon gesättigte Fettsäuren	4,9	g
Kohlenhydrate	0,0	g
davon Zucker	0,0	g
Ballaststoffe		g
Eiweiß	24,2	g
Salz	3,0	g

4. Mikrobiologie

Angaben entsprechend der Warnwerte des DGHM		
Aerobe mesophile Koloniezahl		KBE/g
<i>Enterobacteriaceae</i>	< 1,0 x 10 ³	KBE/g
<i>Escherichia coli</i>	< 1,0 x 10 ²	KBE/g
koagulase-positive Staphylokokken	< 1,0 x 10 ²	KBE/g
Milchsäurebakterien		KBE/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 1,0 x 10 ²	KBE/g
<i>Salmonella</i> ssp.	n.n.	in 25g
Pseudomonaden		KBE/g
<i>Bacillus cereus</i>		KBE/g
sulfitreduzierende Clostridien	< 1,0 x 10 ³	KBE/g
Hefen		KBE/g
Schimmelpilze		KBE/g

5. chemische/physikalische Eigenschaften

BEFFE		%
BEFFE in FE		%
Nitrit		mg/kg
Nitrat		mg/kg
Natriumchlorid		mg/kg
Wasser		g
Wasser im zentralen Magerfleisch		%
Wasser / Eiweiß		
a _w -Wert		
pH-Wert		

Erstellt: C. Löbner	Datum: 18.11.2015	Die Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.
Geändert: Dr. S. Kienzle	Datum: 22.07.2019	
Freigegeben: E. Bauer	Datum: 22.07.2019	

6. Erklärung zu allergenen Zutaten im Lebensmittel

Allergene Bestandteile inkl. Verarbeitungsprodukte gemäß EU-Einstufung		Enthält lt. Rezeptur *
1	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
2	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein
3	Eier und Eiererzeugnisse	nein
4	Fisch und Fischerzeugnisse	nein
5	Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	nein
6	Soja und Sojaerzeugnisse	nein
7	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	nein
8	Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
9	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein
10	Senf und Senferzeugnisse	nein
11	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	nein
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	nein
13	Weichtiere (Molusken) und Weichtiererzeugnisse	nein
14	Lupine und Lupinenerzeugnisse	nein

* Kreuzkontaminationen mit Allergen-Nr. 1-12 können nicht ausgeschlossen werden.

Allergene Bestandteile inkl. Verarbeitungsprodukte gemäß ALBA-Liste (Version 2.0 – 2011)		Enthält lt. Rezeptur	Allergene Bestandteile inkl. Verarbeitungsprodukte gemäß ALBA-Liste (Version 2.0 – 2011)	Enthält lt. Rezeptur
1	Glutenhaltiges Getreide	8.6	Paranüsse	
1.1	Weizen	8.7	Pistazien	
1.2	Roggen	8.8	Makadamianüsse/Queenslandnüsse	
1.3	Gerste	9.0	Sellerie	
1.4	Hafer	10.0	Senf	
1.5	Dinkel	11.0	Sesamsamen	
1.6	Kamut	12.0	Schwefeldioxid und Sulfite (E220-E228)	
2.0	Krebstiere	13.0	Weichtiere	
3.0	Ei	14.0	Lupinen	
4.0	Fisch	20.0	Laktose	
5.0	Erdnuss	21.0	Kakao	
6.0	Soja	22.0	Glutamat (E620-E625)	
7.0	Milch	23.0	Huhn	
8	Nüsse/Schalenfrüchte	24.0	Koriander	
8.1	Mandeln	25.0	Mais	
8.2	Haselnüsse	26.0	Hülsenfrüchte	
8.3	Walnüsse	27.0	Rindfleisch	x
8.4	Kaschunüsse	28.0	Schweinefleisch	
8.5	Pekanüsse	29.0	Karotten	