## Produktbeschreibung

| | | | |
|---|---|---|---|
| Art.Nr des Lieferanten: | 30201946 | EAN-Code VE: | |
| Artikelbezeichnung: | **Argentinisches Roastbeef** | | |
| Marke / Label: | Rodeo | | |
| Größe / Inhalt / Portion: | 3 (z.B. 3 x 10 Stk a 120g, 4250ml, 1,7kg,...) | | |
| Primär-Verpackung: | Karton (Beutel, Paket, Flasche, Dose,...) | Produktmaße: | L: B: H: |
| Bruttogewicht: | ca. 14 Kg | Abtropf- /Nettogewicht: | - egalisiert(j/n): - |
| Restlaufszeit in Tagen: | 60 | Lagertemperatur: | 0 - 2°C °C |
| Produktionscodes (Loskennzeichnung) | | Art/Ort der Anbringung: (Loskennzeichnung) | Etikett |

## Verpackung / Logistische Daten

| | | | |
|---|---|---|---|
| Anzahl VE per VSE: | 3 Stk / Karton | EAN-Code VSE: | |
| Versandeinheit / Art | Karton (Karton, Kiste, Box, Tray,...) | Maße VSE: | L: B: H: |
| Palettenbelegung: | VSE p. Lage: 6 | Gewicht VSE brutto: | ca. 14Kg |

## Produktangaben

| | |
|---|---|
| Aussehen: | *Ohne Ketten, mit Fettabdeckung* |
| Geruch: | *frisch, keine Anzeichen von Fremd- bzw. Altgeruch* |
| Geschmack: | *typisch, arteigen* |
| Konsistenz: | *normale Fleischkonsistenz* |
| besondere Eigenschaften: | |
| Produktinformationen: (werbliche Beschreibung) | *Küchen- Tresenfertig,* |
| Zutaten: (prozentuale Angaben, genaue Beschreibung der Zutaten) | *Rindfleisch* |
| Allergene: | - |
| Kenntlichmachung (lt.§9ZZulV) | - (z.B. „mit Farbstoff, konserviert, mit Geschmacksverstärker, ...) |
| Nährwerte Ø pro 100g: | *Brennwert: 512 (kJ)/ 121 (kcal) Eiweiss: 21,6 Kohlenhydrate: - Fett: 3,8* |
| ggf. verzehrfertigen Zusatnd: | *Brennwert: (kJ)/ (kcal) Eiweiss: Kohlenhydrate: Fett:* |
| Zubereitungsanleitung: | |

Enthält / besteht aus **GVO**: Ja:☐ nein:☒ Wenn ja, welche: Bitte angeben wenn das Produkt, eine oder mehrere Zutaten aus GVO hergestellt werden, auch, wenn Zutaten, Zusatzstoffe, Hilfstoffe oder Enzyme mit Hilfe gentechnischer Verfahren herstellt wurden.

Strahlenbehandelt, inkl. Zutaten Ja:☐ nein:☒

## Microbiologische Richt- / Grenzwerte am Ende des MHD:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Gesamtkeimzahl: | m: < 500.000 M: > 5.000.000 | Salmonellen: | n.n. in 25g. |
| Enterobakterien: | m: < 500 M: > 5.000 | Listerien: | |
| Coliforme: | | Staph.aureus: | m: < 100 M: > 1.000 |
| E.coli: | m: < 500 M: > 5.000 | Bacillus cereus: | M: < 10.000 |
| Hefen: | | : | |
| Schimmelpilze: | | : | |

# Artikelsteckbrief Eigenmarken

*Service-Bund Zentrale*

**Werte für weitere gesetzliche und Qualitätsparameter:**
*Bitte die durchschnittlichen Gehalte mit den entsprechenden Toleranzen, bzw. bei qualitätsbestimmenden Parametern, die Höchst- bzw. Mindestwerte im Endprodukt eintragen.*
*Falls erforderlich, eigene Spezifikationen beifügen.*

| Parameter: | Einheit: | Gehalt |
|---|---|---|
| Leitsatzkennziffer | | |
| Anteil grobstückiger Einlagen | g/100g | |
| Fleischanteil | g | 100 |
| Wasser im Magerfleisch | g/100g | 73,6 |
| Fettgehalt | g/100g | 3,8 |
| Eiweiß | g/100g | 21,6 |
| BE | g/100g | 2 |
| BEFFE | g/100g | 19 |
| BEFFE im FE | g/100g | 90,5 |
| BE im FE | g/100g | 9,5 |
| FE im fettfreien Anteil | g/100g | 21 |
| Milcheiweiß | g/100g | |
| Kochsalz, NaCl | g/100g | |
| Stärke | g/100g | |
| Eigehalt | g/100g | |
| | | |
| | : | |
| | : | |
| | : | |
| | : | |
| | : | |

Wir bestätigen, dass das Produkt den in Deutschland und in den EU geltenden gesetzlichen Regelungen in der jeweils gültigen Fassung entspricht.

Wir verpflichten uns, die in diesem Artikelpass gemachten Angaben einzuhalten. Abweichungen hiervon lassen wir vor dem Inverkehrbringen von der Service-Bund GmbH & Co. KG genehmigen.

Bitte fügen Sie ein Originaletikett, bzw. eine Kopie in der aktuellen Fassung bei (PDF)

Änderungen des Etikettes nur nach Rücksprache mit der Service-Bund GmbH&Co.KG vornehmen.

Die Service-Bund GmbH&Co.KG behält sich vor, jederzeit ohne Ankündigung, jedoch max. einmal im Monat, während der Produktionszeiten Betriebsbesichtigungen und Kontrollen der für die Service-Bund GmbH&Co.KG hergestellten Produkte durchzuführen.

_____ _____

Ort, Datum Unterschrift, Firmenstempel