Artik des Lieferanten: Artikelbezeichnung: Ar	Produktbeschreibung		The same Head of the Control			
Marke / Label:   Rode    Ro	Art.Nr des Lieferanten:	30201946	EAN-Code VE:			
Primär-Verpackung:	Artikelbezeichnung:	Argentinisches Roastbeef				
Primitar Verpackung:	Marke / Label:	Rodeo				
Produktionscodes   Ca. 14 kg	Größe / Inhalt / Portion:	3 (z.B. 3 x 10 Stk a 120g, 4250ml, 1,7kg,)	***************************************			
Resilaufszeit in Tagen:   60	Primär-Verpackung:	Karton (Beutel, Paket, Flasche, Dose,)	Produktmaße:	L: B: H:		
Art/Ort der Anbringung:   Cliket   Clockenmachnung    Cliket   Clockenmachnung    Cliket   Clockenmachnung    Cliket   Clockenmachnung    Cliket   Clockenmachnung    Cliket   Clockenmachnung    Cliket   Clickenmachnung    Clickenmac	Bruttogewicht:	ca. 14 Kg	Abtropf- /Nettogewicht:	- egalisiert(j/n): -		
Contemporation/ung/  Logistische Datus	Restlaufszeit in Tagen:	60	Lagertemperatur:	0 - 2°C °C		
Anzahl VE per VSE:   3 Stk / Karton   1 per (10 per 10	to commend the service of the servic			Etikett		
Versandeinheit / Art	Verpackung / Logistische Dat	en				
Produktangaben	Anzahl VE per VSE:	3 Stk / Karton	EAN-Code VSE:			
Aussehen:   Ohne Ketten, mit Feltabdeckung	Versandeinheit / Art	Karton (Karton, Kiste, Box, Tray,)	Maße VSE:	L: B: H:		
Aussehen: Geruch: Geruch: Grisch, keine Anzeichen von Fremd- bzw. Altgeruch  (proschiade) Kronsistenz: produktinformationen: (werbische Beschrebung)  Zutaten: (proschiade) Angelen, gerause Beschrebung  Allergene: Kenntlichmachung (it.gszzuh/) Nährwerte Ø pro 100g: ggf, verzehrfertigen Zusatnd: Zubereitungsanleitung:  Enthält / besteht aus GVO: Strahlenbehandelt, inkl. Zutaten  Microbiologische Richt-/ Grenzwerte am Ende des MHD:  Microbiologische Richt-/ Grenzwerte am Ende des MHD:  Enthen: Coliforme: Coliforme: Enterobakterien: Coliforme: Enterobakterien: Coliforme: Enterobakterien: Coliforme: Enterobakterien: Coliforme: Enterobakterien: Coliforme: Coliforme: Enterobakterien: Coliforme: Coliforme: Coliforme: Enterobakterien: Coliforme:	Palettenbelegung:	VSE p. Lage: 6	Gewicht VSE brutto:	ca. 14Kg		
Geruch:         frisch, keine Anzeichen von Fremd-bzw. Altgeruch           Geschmack:         typisch, arteigen           Konsistenz:         normale Fleischkonsistenz           besondere Eigenschaften:         Produktinformationen:         Küchen- Tresenfertig,           Windstrüße Beschreibung (mozortalah Angaben, genaue Beschreibung der Zellein)         Rindfleisch         Verangenen Vertragenen Vertragen Vertragenen Vertragen Vertragen Vertragen Vertragenen Vertragen	Produktangaben					
Geschmack: typisch, arteigen normale Fleischkonsistenz besondere Eigenschaften:  Produktinformationen: Küchen- Tresenfertig, (webleb Beschreibung)  Zutaten: Rindfleisch  Allergene: - Kenntlichmachung (u.spzzuh) Nährwerte Ø pro 100g: Brennwert: 512 (k.J)/ 121 (kcal) Elweiss: 21,6 Kohlenhydrate: - Felt: 3,8 ggf. verzehfreitigen Zusatnd: Brennwert: (k.J)/ (kcal) Elweiss: Kohlenhydrate: Felt: 3,8 zubereitungsanleitung:  Enhält / besteht aus GVO: Ja: nein: Wenn ja, welche: Strahlenbehandelt, inkl. zutaten Ja: nein: Strahlenbehandelt, inkl. zutaten Ja: nein: Strahlenbehandelt, inkl. zutaten Ja: nein: Strahlenbehandelt, inkl. zutaten Jenein- Strahlenbehandelt, inkl. zutaten Jenein- Strahlenbehandelt, inkl. zutaten Jenein: Strahlenbehandelt, inkl. zutaten Jenein: Strahlenbehandelt, inkl. zutaten Jenein- Strahlen	Aussehen:	Ohne Ketten, mit Fettabdeckung				
Konsistenz:    produktinformationen:   Küchen- Tresenfertig,	Geruch:	frisch, keine Anzeichen von Fremd- bz	w. Altgeruch			
Description	Geschmack:	typisch, arteigen				
Produktinformationen: (werbische Beschreibung)  Zutaten: (prozentiabe Angaben, genaue Beschreibung)  Allergene: Kenntlichmachung (s.§92zutv) Nähnwerte Ø pro 100g: ggf. verzehrfertigen Zusatnd: Zubereitungsanleitung:  Enthält / besteht aus GVO: Strahlenbehandelt, inkl. Zutaten  Microbiologische Richt- / Greenwerte am Ende des MHD: Gesamtkeimzahl: m: < 500 M: > 5.000  Enterbakterien: Coliforme: E.coli: m: < 500 M: > 5.000  Bacillus cereus:  Microbiologische m: < 500 M: > 5.000  Bacillus cereus: E.coli: m: < 500 M: > 5.000  Bacillus cereus: E.coli: Microbiologische Richt- / Greenwerte am Ende des MHD: E.coli: m: < 500 M: > 5.000  Bacillus cereus: Microbiologische Richt- / Greenwerte am Ende des MHD: E.coli: m: < 500 M: > 5.000  Bacillus cereus: Microbiologische Richt- / Greenwerte am Ende des MHD: E.coli: m: < 500 M: > 5.000  Bacillus cereus: Microbiologische Richt- / Greenwerte am Ende des MHD: E.coli: m: < 500 M: > 5.000  Bacillus cereus: Microbiologische Richt- / Greenwerte am Ende des MHD: E.coli: m: < 500 M: > 5.000  Bacillus cereus: M: < 100 M: > 1.000  Hefen:	Konsistenz:					
Zutaten:   Rindfleisch   Ri	besondere Eigenschaften:		<u></u>			
Contact   Cutation		Küchen- Tresenfertig,				
Kenntlichmachung (ILS92ZuIV)   - (z.B.,mit Farbstoff, konserviert, mit Geschmacksvertärker,)     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: auch, wenn Zutaten, Zusatzoffe, Hilfstoffe oder Enzyme mit Hilfe gertechnischer Verfahren herstellt werden, wurden.	(prozentuale Angaben, genaue Beschreibung	Rindfleisch				
Kenntlichmachung (IL§92ZuIV)   - (z.B., mit Farbstoff, konserviert, mit Geschmacksvertärker,)     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:	2 x					
Kenntlichmachung (IL§92ZuIV)   - (z.B., mit Farbstoff, konserviert, mit Geschmacksvertärker,)     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:						
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: auch, wenn Zutaten, Zusatzstoffe, Hilfsoffe oder Enzyme mit Hilfe gentechnischer Verfahren herstellt wurden, wursten.  Microbiologische Richt- / Grenzwerte am Ende des MHD:  Gesamtkeimzahl: m: < 500.000 M: > 5.000.000  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: :	Allergene:	=				
ggf. verzehrfertigen Zusatnd:  Zubereitungsanleitung:  Enthält / besteht aus GVO:  Strahlenbehandelt, inkl. Zutaten  Ja: nein: Wenn ja, welche:  Strahlenbehandelt, inkl. Zutaten  Microbiologische Richt- / Grenzwerte am Ende des MHD:  Gesamtkeimzahl:  Enterobakterien:  Coliforme:  Coliforme:  E.coli:  Hefen:  Menniert:  (k.J)/  (kcal) Eiweiss:  Kohlenhydrate:  Fett:  Sitte angeben wenn das Produkt, eine oder mehrere Zutaten aus GVO hergestelit werden, auch, wen Zutaten, Zusatzstoffe, Hilfstoffe oder Enzyme mit Hilfe gentechnischer Verfahren herstellt wunden.  Staphnaureus:  Salmonellen:  n.n. in 25g.  Enterobakterien:  Coliforme:  Staph.aureus:  m: < 100 M: > 1.000  Bacillus cereus:  Hefen:	Kenntlichmachung (II.§9ZZuIV)	- (z.Bmit Farbstoff, konserviert, mit Geschmacksv	ertärker,)			
Zubereitungsanleitung:  Enthält / besteht aus GVO: Ja:□ nein:⊠ Wenn ja, welche:  Strahlenbehandelt, inkl. Zutaten Ja:□ nein:⊠  Microbiologische Richt- / Grenzwerte am Ende des MHD:  Gesamtkeimzahl: m: < 500.000 M: > 5.000.000  Enterobakterien: m: < 500 M: > 5.000  Coliforme: Staph.aureus: m: < 100 M: > 1.000  E.coli: m: < 500 M: > 5.000  Bacillus cereus: M: < 10.000  Hefen: :	Nährwerte Ø pro 100g:	Brennwert: 512 (kJ)/ 121 (kcal) Eiweis	s: 21,6 Kohlenhydrate: - Fe	tt: 3,8		
Enthält / besteht aus GVO: Ja: ☐ nein: ☐ Wenn ja, welche: Strahlenbehandelt, inkl. Zutaten Ja: ☐ nein: ☐ Wenn ja, welche: 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: Staph.aureus: m: < 100 M: > 1.000 E.coli: m: < 500 M: > 5.000 Bacillus cereus: M: < 10.000 H:	ggf. verzehrfertigen Zusatnd:	Brennwert: (kJ)/ (kcal) E	iweiss: Kohlenhydrat	e: Fett:		
Strahlenbehandelt, inkl. Zutaten  Microbiologische Richt- / Grenzwerte am Ende des MHD:  Gesamtkeimzahl:  m: < 500.000 M: > 5.000.000  Listerien:  Coliforme:  E.coli:  m: < 500 M: > 5.000  m: < 500 M: > 5.000  Bacillus cereus:  M: < 10,000	Zubereitungsanleitung:					
Strahlenbehandelt, inkl. Zutaten  Microbiologische Richt- / Grenzwerte am Ende des MHD:  Gesamtkeimzahl:  m: < 500.000 M: > 5.000.000  Listerien:  Coliforme:  E.coli:  m: < 500 M: > 5.000  m: < 500 M: > 5.000  Bacillus cereus:  M: < 10,000						
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:         :	Enthält / besteht aus GVO:	Ja:□ nein:⊠ Wenn ja, welche:	auch, wenn Zutaten, Zusatzstoffe, Hilfsto			
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	Strahlenbehandelt, inkl. Zutaten	Ja:□ nein:⊠				
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	Microbiologische Richt-/Grer	nzwerte am Ende des MHD:				
Coliforme:         Staph.aureus:         m: < 100 M: > 1.000           E.coli:         m: < 500 M: > 5.000         Bacillus cereus:         M: < 10.000	Gesamtkeimzahl:	m: < 500.000 M: > 5.000.000	Salmonellen:	n.n. in 25g.		
E.coli: m: < 500 M: > 5.000 Bacillus cereus: M: < 10,000  Hefen: :	Enterobakterien:	m: < 500 M: > 5.000	Listerien:			
Hefen: :	Coliforme:		Staph.aureus:	m: < 100 M: > 1.000		
	E.coli:	m: < 500 M: > 5.000	Bacillus cereus:	M: < 10.000		
Schimmelpilze: :	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.

nd

	, jederzeit ohne Ankundigung, jedoch max. einmal im Monat, wahrei nd Kontrollen der für die Service-Bund GmbH&Co.KG hergestellten
Ort, Datum	Unterschrift, Firmenstempel