

Produktbeschreibung			
Art.Nr des Lieferanten:	30201945	EAN-Code VE:	
Artikelbezeichnung:	Argentinische Hütte		
Marke / Label:	Rodeo		
Größe / Inhalt / Portion:	6 (z.B. 3 x 10 Stk a 120g, 4250ml, 1,7kg,...)		
Primär-Verpackung:	Karton (Beutel, Paket, Flasche, Dose,...)	Produktmaße:	L: B: H:
Bruttogewicht:	ca 15 Kg	Abtropf- /Nettogewicht:	- egalisiert(j/n): -
Restlaufzeit in Tagen:	60	Lagertemperatur:	0 - 2°C °C
Produktionscodes (Loskennzeichnung)		Art/Ort der Anbringung: (Loskennzeichnung)	Etikett

Verpackung / Logistische Daten			
Anzahl VE per VSE:	6 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. 15

Produktangaben	
Aussehen:	<i>Ohne Fettabdeckung, sauber beschnitten, ohne Silberhaut, optisch sauber</i>
Geruch:	<i>frisch, keine Anzeichen von Fremd- bzw. Altgeruch</i>
Geschmack:	<i>typisch, arteigen</i>
Konsistenz:	<i>normale Fleischkonsistenz</i>
besondere Eigenschaften:	
Produktinformationen: (werbliche Beschreibung)	<i>Küchen- Tresenfertig,</i>
Zutaten: (prozentuale Angaben, genaue Beschreibung der Zutaten)	<i>Rindfleisch</i>
Allergene:	-
Kenntlichmachung (lt.§9ZZuIV)	- (z.B. „mit Farbstoff, konserviert, mit Geschmacksverstärker, ...)
Nährwerte Ø pro 100g:	<i>Brennwert: 621 (kJ)/ 146 (kcal) Eiweiss: 21,3 Kohlenhydrate: - Fett: 6,8</i>
ggf. verzehrfertigen Zusatznd:	<i>Brennwert: (kJ)/ (kcal) Eiweiss: Kohlenhydrate: Fett:</i>
Zubereitungsanleitung:	
Enthält / besteht aus GVO:	Ja: <input type="checkbox"/> nein: <input checked="" type="checkbox"/> Wenn ja, welche: <small>Bitte angeben wenn das Produkt, eine oder mehrere Zutaten aus GVO hergestellt werden, auch, wenn Zutaten, Zusatzstoffe, Hilfsstoffe oder Enzyme mit Hilfe gentechnischer Verfahren herstellt wurden.</small>
Strahlenbehandelt, inkl. Zutaten	Ja: <input type="checkbox"/> nein: <input checked="" type="checkbox"/>

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	71
Fettgehalt	g/100g	6,8
Eiweiß	g/100g	21,3
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