

| Produktbeschreibung | | | |
|--|---|---|-------|
| Art.Nr des Lieferanten: | 30201986 | Basis-EAN: | |
| Verkehrsbezeichnung: | Rinder Hüfte, Hüftfilet (Lomo de curadril) | | |
| Marke: | Rodeo | | |
| Größe / Inhalt / Portionen: | 800-1000g (z.B. 3 x 10 Stk a 120g, 4250ml, 1,7kg,...) | egalisiert(j/n): | |
| Art der Primär-Verpackung: | Beutel (Beutel, Paket, Flasche, Dose,...) | Material: | Folie |
| Bruttogewicht inkl. Verpackung: | kg | | |
| Nettogewicht: | 800-1000kg | Abtropfgewicht: | g |
| Restlaufzeit in Tagen: | 90 | bei Lagerbedingungen: | 0-2 |
| Restlaufzeit ab Produktion: | 120 tage | | |
| Produktionscodes (Loskennzeichnung) | | Art/Ort der Anbringung: (Loskennzeichnung) | |

| Umverpackungen (Sekundärverpackung) | | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|----------|
| Art der Umverpackung: | Karton (Karton, Kiste, Box, Tray,...) | EAN-Code VSE: | |
| Anzahl Produkte je VSE: | 10 | Maße VSE: | L: B: H: |
| Anzahl VSE je Lage/Palette: | / | Gewicht VSE brutto: | kg |

| Produktangaben | |
|--|---|
| Aussehen: | <i>nach rohem Fleisch</i> |
| Geruch: | <i>ohne Fremdgeruch</i> |
| Geschmack: | <i>ohne Fremdgeschmack</i> |
| Konsistenz: | <i>normale Fleischkonsistenz</i> |
| besondere Eigenschaften: | |
| Produktinformationen: (werbliche Beschreibung) | <i>Kleiner Muskel der Rinder Hüfte, Argentinien, ohne Sehne, sauber parriert/zugeschnitten, vac</i> |
| Zutaten: (prozentuale Angaben, genaue Beschreibung der Zutaten) | <i>Rindfleisch</i> |
| Allergene: | keine |
| Kennlichmachung (lt.§92ZuIV) | (z.B. „mit Farbstoff, konserviert, mit Geschmacksverstärker, ...) |
| Nährwerte Ø pro 100g/ml: | Brennwert: (kJ)/ (kcal) RI pro 100g RI pro Portion () |
| | Fett: |
| | davon gesättigte Fettsäuren: |
| | Kohlenhydrate: |
| | davon Zucker: |
| | Eiweiß: |
| | Salz: |
| 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"/> |

Artikelsteckbrief Eigenmarken

Service-Bund Zentrale



| Microbiologische Richt- / Grenzwerte am Ende des MHD: | |
|---|------------------------|
| Gesamtkeimzahl: | Salmonellen: |
| Enterobakterien: | Listerien: |
| Coliforme: | Staph.aureus: |
| E.coli: | Bacillus cereus: |
| Hefen: | : |
| Schimmelpilze: | : |

| Parameter: | Einheit: | Gehalt |
|------------|----------|--------|
| | | |

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