



1. Produktbezeichnung	Lammkrone																											
1.1 Lateinische Bezeichnung	<i>ovis aries aries</i>																											
1.2 Zolltarifnummer	02044290																											
1.3 Angaben zum Zuschnitt	Lammkotelettstück mit 7-8 Rippenknochen, ohne Federknochen und ohne Wirbelsäulenknochen. Rippen 75 mm lang, 25 mm sauber geputzt.																											
2. Ursprung	Neuseeland																											
2.1 Aufzucht	Neuseeland																											
2.2 Schlachtung	Neuseeland																											
3. Sensorik																												
3.1 Aussehen	rundlicher Rückenmuskel mit anhaftenden Rippen																											
3.2 Farbe	rote frische Fleischfarbe, mit natürlich weißen Fettanteil																											
3.3 Geruch	arttypisch, frisch und klar																											
3.4 Konsistenz	nach dem Auftauen, fest und federnd																											
3.5 Geschmack	arttypisch ohne Fremdgeschmack																											
4. Deklaration	Produktbezeichnung laut LMIV auf Umkarton																											
4.1 GTIN	Einzelpackung	Umkarton	Eigenmarke																									
	-/-	-/-	-/-																									
4.2 Siegel	n.a.																											
5. Genusstauglichkeit	Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland, insbesondere des Lebensmittel- und Futtermittelrechts.																											
5.1 Mikrobiologische Werte	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Richtwert (KbE/g)</th> <th>Warnwert (KbE/g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobe mesophile Koloniezahl</td> <td>1x10⁷</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td><i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)</td> <td>1x10⁴</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>5x10²</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Pseudomonaden</td> <td>1x10⁶</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Koagulase-positive Staphylokokken</td> <td>1x10²</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i></td> <td>n.n. in 25g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>1x10²</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>					Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)	Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 ⁷	-	<i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)	1x10 ⁴	-	<i>Escherichia coli</i>	5x10 ²	-	Pseudomonaden	1x10 ⁶	-	Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ²	-	<i>Salmonella</i>	n.n. in 25g	-	<i>Listeria monocytogenes</i>	1x10 ²	-
	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)																										
Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 ⁷	-																										
<i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)	1x10 ⁴	-																										
<i>Escherichia coli</i>	5x10 ²	-																										
Pseudomonaden	1x10 ⁶	-																										
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ²	-																										
<i>Salmonella</i>	n.n. in 25g	-																										
<i>Listeria monocytogenes</i>	1x10 ²	-																										
5.2 Hinweise	Das aufgetaute Produkt nicht wieder einfrieren. Nicht zum Rohverzehr geeignet. Nur im durchgegartem Zustand verzehren.																											
6. Verpackung	Produktverpackung	Transportverpackung																										
	PE-Folie	Karton																										
6.1 Unbedenklichkeit	Wir bestätigen, dass die Verpackung gemäß der VO (EG) 1935/2004 und der VO (EU) 10/2011 in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt ist.																											
7. Gewicht	Stückgewicht	Nettogewicht	Kartongewicht	Palettenfaktor																								
	ca. 336 – 560g	10,0kg	10,0 kg	60																								
7.1 Glasur/Panade in %	n.a.																											
8. Lagertemperatur	-18 °C																											
8.1 Transporttemperatur	-18°C																											

9. Mindesthaltbarkeit Haltbarkeit ab Prod. 36 Monate Restlaufzeit ab Anlieferung 10 Monate

10. Los-Nummer Auf Karton- und Stücketikett angegeben

11. Veterinärkontrollnummern Auf Karton- und Stücketikett angegeben

12. Zutaten Lammfleisch

13. Gentechnik-Erklärung

Hiermit bestätigen wir, dass das o.g. Produkt weder nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln noch den neuen EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel kennzeichnungspflichtig ist. Sollte sich diese tatsächliche Situation ändern, werden wir Sie gemäß den vorgenannten rechtlichen Vorgaben zur Rückverfolgbarkeit von GVO-Lebens-u. Futtermitteln davon in Kenntnis setzen.

14. Allergene Inhaltsstoffe

Allergene Inhaltsstoffe	enthalten	nicht enthalten	Spuren
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja und Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch und Milcherzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte (Nüsse)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine und Lupinerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l SO ₂	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

15. Nährwerte

Gesamtenergiegehalt pro 100g	<input style="width: 50px;" type="text"/>	kJ	<input style="width: 50px;" type="text"/>	kcal
Fett	<input style="width: 50px;" type="text"/>	g		
-davon gesättigte Fettsäuren	<input style="width: 50px;" type="text"/>	g		
Kohlenhydrate	<input style="width: 50px;" type="text"/>	g		
-davon Zucker	<input style="width: 50px;" type="text"/>	g		
Eiweiß	<input style="width: 50px;" type="text"/>	g		
Salz	<input style="width: 50px;" type="text"/>	g		

Name : Michael Werhahn

Stempel

Datum : 15.11.2017

Funktion : Qualitätsmanagement

Unterschrift :

