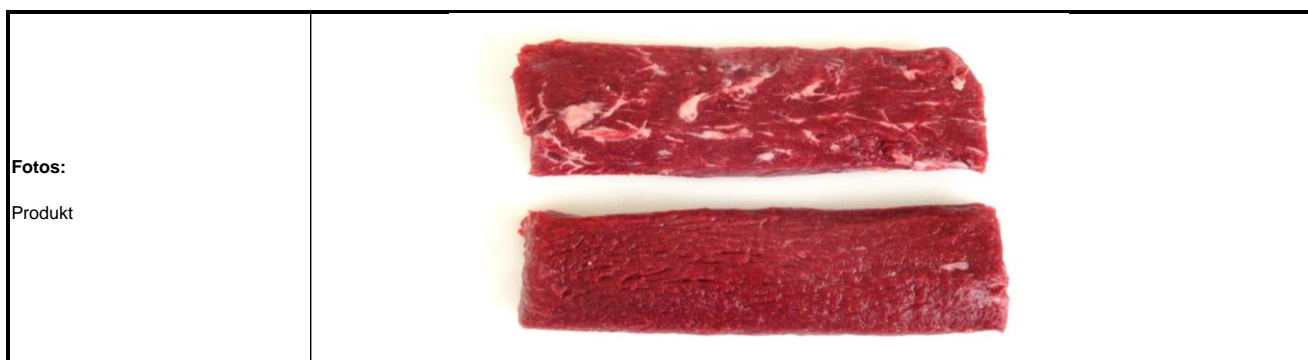


Vorgaben GVFI

Artikel

Artikel Nr. GVFI:	484372
Artikel Kurzbezeichnung:	Lammnierstück o/Haut frisch
Artikel Beschreibung:	Nierstücke ohne Bein ohne Silberhaut / enthäutet ohne Kette Min. 120gr, max. 280gr / Nierstück 4 Stk / VP, verpackt zu gleichen Teilen 10 - 12Kg pro Karton
Sachbezeichnung gemäss LKV:	Lammnierstück frisch, zum Erhitzen
Zutaten:	100% Lammfleisch



Kaliber / Schnitt:	min. 120gr, max. 280gr / Nierstück		
Haltbarkeitsfrist total:	50 Tage	Haltbarkeitsfrist bei -18°C:	24 Monate
Lagertemperatur:	0 - 2°C	Transporttemperatur:	0 - 2°C

Mikrobiologische Normen

Keimart (max. Keimzahl KBE/g)	Keimart	während der Haltbarkeit	am Ende der Haltbarkeit
	aerobe mesophile Keime	5'000'000	10'000'000
	Enterobakterien	1'000	10'000
	Staphylokokken	100	1'000
	Pseudomonaden	100'000	1'000'000
	Salmonellen	nd in 25g	nd in 25g

Etikettierung

<u>Produktlabel</u>	
Bezeichnung / description:	Lammnierstücke o/Haut frisch Lamb b'less shortloins deskinced fresh
Herkunft / origin:	[Ländername / country]
	[Zulassungsnummer des Betriebes / approval number] [Name und Adresse des Lieferanten / name and address of the supplier]
verpackt am / packt on:	[dd/mm yy]
Gekuehlt aufbewahren 0 - 2°C zu verbrauchen bis / Keep refrigerated 0 - 2°C use by:	[dd/mm yy]
Gelagert bei -18°C mindestens haltbar bis / If kept at -18°C best before:	[dd/mm yy]

Kartonlabel	
Bezeichnung / description:	Lammnierstücke o/Haut frisch Lamb b'less shortloins deskinmed fresh
Artikel Nr. GVFI / article number GVFI:	484372
Herkunft / origin:	[Ländersname / country]
Nettogewicht / net weight:	Anzahl Stücke / number of pieces:
	[Zulassungsnummer des Betriebes / approval number] [Name und Adresse des Lieferanten / name and address of the supplier]
geschlachtet am / slaughter date:	[dd/mm yy]
verpackt am / packt on:	[dd/mm yy]
Gekuehlt aufbewahren 0 - 2°C zu verbrauchen bis / Keep refrigerated 0 - 2°C use by:	[dd/mm yy]
Gelagert bei -18°C mindestens haltbar bis / If kept at -18°C best before:	[dd/mm yy]

Zertifizierung Lieferant	Affco: BRC Alliance: BRC Canterbury: BRC Fresh Meat: BRC Taylor: BRC
--------------------------	--

LDV:	<input checked="" type="checkbox"/> keine Deklaration nach LDV notwendig
Herkunft des Fleisches:	Neuseeland Produktionsland: Neuseeland

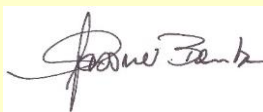
Genetisch veränderte Organismen Gemäss der EU-Verordnung 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel:			
Besteht das Produkt nicht aus gentechnisch veränderten Rohmaterialien	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Enthält Keine Lebensmittelzutaten und/oder Zusatzstoffe, welche GVO enthalten oder aus diesen hergestellt wurden	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
garantieren wir, dass keine GVO- kennzeichnungspflichtigen Futtermittel in der Nutztierhaltung des oben genannten Lebensmittels bzw. dessen Zutaten eingesetzt	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	<input checked="" type="checkbox"/> eventuell	

Keimreduzierende Verfahren:		Bemerkungen, Zeit, Temperatur, Name des Zusatzstoffes, etc.
Hitzebehandlung (z.B. heisses Wasser, Wasserdampf)	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein	
Begasen mit Schutzgas	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein	
Einlegen in Salzlake oder trocken Salzen	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein	
Behandlung mit Zusatzstoffen	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein	
a _w -Wert senken (trocknen, salzen, räuchern etc.)	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein	
Andere	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Kühlen

Herstellungsverfahren:	Schlachten, Zerlegen, Zuschneiden, Vakuum verpacken, in Karton, kühlen
Zusammensetzung: (Angaben in %)	100% Lammfleisch

Allergene Zutaten	enthält	enthält kein/e	kann spuren enthalten	Wenn ja in welcher Menge und Zutat
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel) und daraus hergestellte Produkte -> präzisieren	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Milch und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Lactose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Eier und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fische und daraus hergestellte Produkte -> präzisieren	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte -> präzisieren	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte (Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Pistazien, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Macadamianüsse) und daraus hergestellte Produkte -> präzisieren	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sellerie und andere Lebensmittel aus der Familie der Doldenblütler und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Selleriesalz)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schwefeldioxyde und Sulfite (Konzentrationen als SO ₂ angeben)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupine und Lupinerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Nährwert (100g enthalten ca.):	<input checked="" type="checkbox"/> berechnet	<input type="checkbox"/> analytisch ermittelt
Energie	488 kJ	117 kcal
Eiweiss	20.0 g	
Kohlenhydrate	0.0 g	
Fett	4.0 g	
Kochsalz	0.0 g	

Datum:	13.07.2016	
---------------	------------	--