

## Produkt-Spezifikation

Erstellungsdatum: 14.12.2016

Version: 1

gültig ab der Kennzeichnung  
mit MHD: 08.01.2018

Elektronisch erstellt, ohne Unterschrift gültig.



www.new-leaf.eu

### 1. Produkt- bezeichnung

|   |   |
|---|---|
| <b>Artikel-Nr:</b>  | <b>1081217</b>  |
| <b>Artikelbezeichnung:</b><br>(Verkehrsbezeichnung<br>im Sinne der LMIV): | <b>Ribsteak "Smokey Barbecue"</b><br>Schweinefleisch Hacksteaks, mariniert, gegart, tiefgefroren          |
| Physikalischer Zustand:   | gegart  |
| Artikelkurzbeschreibung:  | Saftige Hacksteaks aus Schweinefleisch in einer würzig-rauchigen Barbecue-Marinade, gegart, tiefgefroren. |

### 2. Deklaration

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Zutaten:</b><br>(gemäß LMIV) | Schweinefleisch z.T. fein zerkleinert 83%, Marinade (10%; Wasser, Zucker, brauner Zucker, Speisesalz, Tomatenmark, Aroma (u.a. Raucharoma), Maltodextrin, modifizierte Stärke (enthält WEIZEN), Gewürze (u.a. Knoblauch), Tomatenpulver, Karamellzuckersirup, Hefeextrakt, MALZESSIGPULVER, MALZEXTRAKT (enthält GLUTEN), Dextrose, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan; Säuerungsmittel: Citronensäure; SENF, Gewürzextrakte, Kräuterextrakte, Zimt), WEIZENMEHL, Wasser, Salz, Gewürzextrakte |
|---------------------------------|--|

### 3. Nährwertangaben pro 100g

|   |                    |
|---|--------------------|
| Energie   | 1040 kJ / 250 kcal |
| Fett  | 17 g               |
| davon: gesättigte Fettsäuren  | 6,3 g              |
| Kohlenhydrate   | 7,7 g              |
| davon: Zucker   | 5,3 g              |
| Eiweiß  | 16 g               |
| Salz  | 1,5 g              |
| Die Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen biologischen Schwankungen (Toleranz: +/- 20%) |                    |

### 4. Allergene

| laut Rezeptur enthaltene Allergene  |  |  |
|---|--|--|
| Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Karmut oder Hybridstämme) :<br>sowie daraus hergestellte Erzeugnisse                      | Malzessigpulver, Malzextrakt, Weizenmehl |  |
| Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse :  | -  |  |
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse :  | -  |  |
| Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse :   | -  |  |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse :  | -  |  |
| Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse :  | -  |  |
| Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse :   | -  |  |
| Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse : | -  |  |
| Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse :  | -  |  |
| Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse :  | Senf                                     |  |
| Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse :  | -  |  |
| Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als SO2 angegeben :  | -  |  |
| Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse :  | -  |  |
| Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßer) und daraus hergestellte Erzeugnisse :   | -  |  |

[ "-" = nicht in der Rezeptur enthalten ]

## Produkt-Spezifikation

Erstellungsdatum: 14.12.2016

Version: 1

gültig ab der Kennzeichnung  
mit MHD: 08.01.2018

Elektronisch erstellt, ohne Unterschrift gültig.



www.new-leaf.eu

### 5. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten / bei loser Abgabe

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Farbstoff:            | - |
| Konservierungsstoff:  | - |
| Antioxidationsmittel: | - |
| Geschmacksverstärker: | - |
| geschwefelt:          | - |
| geschwärzt:           | - |
| gewachst:             | - |
| Süßungsmittel:        | - |
| Phosphat:             | - |

[ "-" = nicht enthalten gemäß Zusatzstoff-ZulassungsVO §9 ]

### 6. Zubereitungs- empfehlungen



#### Kombi- dämpfer:

Bei 200 °C, 8-10 Min. backen.



#### Mikro- welle:

(1000W) ca. 4 Min. bei der Einstellung "grillen und garen".



#### Backofen:

Bei 220 °C auf ein Backblech mit Backpapier in der Mitte des Ofens 10 - 12 Minuten, bis die Ribsteaks goldbraun und knusprig sind.

### 7. Mikrobiologische Grenzwerte [KBE/g]

|                        | Einheit [KBE/g] |                         | Einheit [KBE/g] |
|------------------------|-----------------|-------------------------|-----------------|
| Enterobacteriaceae:    | k.A.            | Listeria monocytogenes: | 100             |
| E coli:                | 1.000           |                         |                 |
| Staphylococcus aureus: | 1.000           |                         |                 |
| Salmonella:            | neg. in 25g     |                         |                 |

### 8. Bestelleinheit / Logistische Daten

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Inhalt:                             | 2 x ca. 2520 g                          |
| Netto Gewicht Verkaufseinheit (g):  | 5.040                                   |
| Brutto Gewicht Verkaufseinheit (g): | 5.350                                   |
| Tara Gewicht Verpackung (g):        | 310                                     |
| Karton-Abmessungen (in mm):         | 390 x 260 x 160                         |
| EAN Code (Bestelleinheit):          | 4029592181214                           |
| EAN Code (Wiederverkaufseinheit):   | -                                       |
| Karton / Lage:                      | 9                                       |
| Lagen / Palette:                    | 11                                      |
| Anzahl Kartons / Palette:           | 99                                      |
| Gesamtgewicht Palette (kg):         | Netto: 529,65      Brutto: 549,65       |
| Lagerbedingungen:                   | Tiefkühl Lagerung bei -18°C oder kälter |
| Mindestreslaufzeit bei Anlieferung: | 9 Monate                                |

### 9. Allgemeine Erklärungen

#### Allgemeiner Hinweis zu Genetisch veränderten Organismen

Das Produkt muss nach unserem derzeitigen Kenntnisstand nicht im Sinne der EU Richtlinie (EC) Nr. 1829/2003, Nr. 1830/2003 und Nr.10/2011 gekennzeichnet werden.

#### Allgemeine Erklärung

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht den geltenden Bestimmungen der europäischen Gesetzgebung und deren Folgeverordnungen. Die Verarbeitung des Produktes erfolgt nach GMP-/HACCP-Grundsätzen, so dass nach menschlichem Ermessen alle Maßnahmen zur Fremdkörpervermeidung getroffen wurden. Die Ware ist somit frei von Fremdkörpern, soweit technologisch möglich.

Die Angaben dieser Spezifikation beziehen sich auf das Produkt im Originalgebinde. Die Weiterverarbeitung des Produktes muss in Übereinstimmung mit den allgemeinen GMP-/HACCP-Grundsätzen und unter Einhaltung hygienischer Bedingungen erfolgen. Für aus unserem Produkt hergestellte Produkte kann keine Haftung übernommen werden.

Die vorstehenden Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, die aufgrund sorgfältiger Untersuchungen zustande gekommen sind. Schwankungen können in grundsätzlich allen dargestellten Werten aufgrund der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht ausgeschlossen werden. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäße Produkthandhabung, die ausserhalb unseres Einflussbereichs liegt, Qualitätsveränderungen ergeben, für die keine Haftung übernommen werden kann. Die Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.



European  
Convenience  
Food

#### Unternehmen der ECF-Group:

Eichkamp GmbH & Co. KG / Eichkamp 16 / 49681 Garrel / Fon: 04474.9898-0

Karl Kemper Convenience GmbH / Siemensstraße 11 - 13 / 46325 Borken / Fon: 02861.947-0