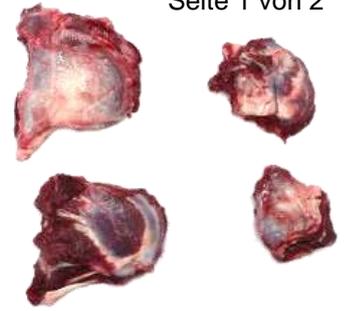


V4 – 20.07.17 erst.: gepr.: freig.: entw.:



1. Produktbezeichnung Hirschbacken  
 1.1 Lateinische Bezeichnung *cervus elaphus*  
 1.2 Statistische Warennummer 02089030  
 1.3 Angaben zum Zuschnitt Knochenloser Kaumuskel vom Hirsch, sauber geputzt, tiefgefroren.

2. Ursprung Neuseeland  
 2.1 Aufzucht Neuseeland  
 2.2 Schlachtung Neuseeland

3. Sensorik  
 3.1 Aussehen sauber getrenntes Muskelfleisch  
 3.2 Farbe rote, frische Fleischfarbe  
 3.3 Geruch arttypisch ohne Fremdgeruch  
 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

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 <sup>7</sup>	-
<i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)	1x10 <sup>4</sup>	-
<i>Escherichia coli</i>	5x10 <sup>2</sup>	-
Pseudomonaden	-	-
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 <sup>2</sup>	-
<i>Salmonella</i>	n.n.	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	1x10 <sup>2</sup>	-

5.2 Hinweise Nur durchgegart verzehren. Nicht zum Rohverzehr geeignet.

6. Verpackung Produktverpackung PE-Beutel Transportverpackung Karton

6.1 Unbedenklichkeit Wir bestätigen, dass die Verpackung gemäß VO (EG) 1935/2004 und VO (EU) 10/2011 in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt ist.

7. Gewicht Stückgewicht 1 kg Kartongewicht 24 kg Palettenfaktor 720 kg

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 12 Monate

10. Los-Nummer Auf Karton- und Stücketikett angegeben

11. Veterinärkontrollnummern Auf Karton- und Stücketikett angegeben

12. Zutaten Hirschfleisch

**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 <sub>2</sub>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**15. Nährwerte**

Gesamtenergiegehalt pro 100g		kJ		kcal
Fett		g		
-davon gesättigte Fettsäuren		g		
Kohlenhydrate		g		
-davon Zucker		g		
Eiweiß		g		
Salz		g		

Name : Michael Werhahn

Stempel

Datum : 17.12.2020

Funktion : Qualitätsmanagement

Unterschrift : 

**H.-P. Klughardt GmbH**  
 Treitaustrasse 22  
**D-21107 Hamburg**  
 Tel. 040 - 411 107 - 0  
 Fax. 040 - 411 107-99