

TECHNISCHES DATENBLATT

Version 03/022023

4.2.48 Leberkäse

Verkaufsbezeichnung:	Leberkäse gebacken
Zutaten:	Schweinefleisch 70% , Salz, Gewürze, Dextrose, Aromen. Konservierungsstoff: E250. Stabilisator: E450, Antioxidationsmittel.: E301,
Herkunft des Fleisches:	Deutschland, Österreich, Niederlande, Italien
Verwendetes Fleischteil:	Schweinefleisch
Produktbeschreibung:	Leberkäse ist ein gekochtes Schweinefleischgericht mit einem delikaten Geschmack. Besonders geeignet für Vorspeisen und erste Gänge
Organoleptische Eigenschaften:	würzig-zartes Aroma, weiche Konsistenz;

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Version 03/022023

4.2.48 Polpettone

Denominazione di vendita:	Polpettone di maiale cotto
Ingredienti:	carne suina 70% , sale, spezie, destrosio, aromi. Conservante: E250. Stabilizzante: E450, , Antiossidanti: E301,
Provenienza della Carne:	Germania, Austria, Paesi Bassi, Italia
Tipo di taglio anatomico della carne:	Carne suina
Descrizione del prodotto:	Il polpettone è un preparato cotto di carne suina dal sapore delicato. Specialmente adatto per antipasti e primi piatti
Caratteristiche organolettiche:	aroma saporito-delicato, consistenza morbida

Interne zugewiesene Produktqualität:	1° Qualität nach dem Herstellungsverfahren von Viktor Kofler. Dies bedeutet Fleisch erster Wahl und in der Verarbeitung die maximale Einhaltung aller Traditionsprozesse.		Qualità interna assegnata al prodotto:	di 1° qualità come prevede il disciplinare di Viktor Kofler, ovvero: carni di prima scelta; processo lavorativo nel massimo rispetto della tradizione.	
Verkaufsart:	Vakuumiert		Unità di vendita:	sottovuoto	
Nährwerttabelle je 100g:	Energie	1003 KJ / 240 Kcal	Valori nutritivi medi per 100g	Energia	1003 KJ / 240 Kcal
	Fett	19,3 g		Grassi	19,3 g
	davon gesättigte			di cui acidi grassi	
	Fettsäuren	7,7 g		saturi	7,7 g
	Kohlenhydrate	0,9 g		Carboidrati	0,9 g
	davon Zucker	0,6 g		di cui zuccheri	0,6 g
	Proteine	13,1 g		Proteine	13,1 g
	Salz	1,8 g		Sale	1,8 g
Chemisch-physikalische Parameter:	Nitrit/Nitrat: <150 mg/kg		Parametri chimici-fisici:	Nitriti/nitrati: <150 mg/kg	
Mikrobiologische Parameter bei Produktion (EG-Verordnung 2073/2005):	Listeria monocytogenes: <100 UFC/g, Salmonellen: negativ/25g		Parametri microbiologici alla prod. (Reg. CE 2073/2005):	Listeria monocytogenes: <100 UFC/g, Salmonella: negativa/25g	
Mikrobiologische Parameter nach MHD (EG-Verordnung 2073/2005):	Listeria monocytogenes: <100 UFC/g, Salmonellen: negativ/25 g		Parametri microbiologici a scadenza (Reg. CE 2073/2005):	Listeria monocytogenes: <100 UFC/g, Salmonella: negativa/25 g	
	Milchsäurebakterien <100.000 KbE/g E. Coli <10 KbE/g			Betteri lattici <100.000 KbE/g E. Coli KbE/g	
Die Tätigkeit der Metzgerei unterliegt Selbstkontrollverfahren gemäß den EG-Verordnungen 852/2004 und 853/2004, die Analyse der Produkte wird in einem akkreditierten Labor durchgeführt.					
Lagerung:	Aufbewahrungstemperatur bei +1 - +7°C		Stoccaggio:	Conservare da +1 - +7°C	
GVO (gentechnisch veränderte Organismen):	Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) die einer Meldepflicht unterliegen und es wurden keine Substanzen verwendet, welches mit GVO hergestellt wurden (gemäß den EG-Vorschriften 1829/2003 und EG 1830/2003)		OGM (organismi geneticamente modificati):	Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati (OGM), che sono a soggetto di dichiarazione obbligatoria e non sono stati usati materiali fabbricati con OGM (in accordo con i regolamenti EC 1829/2003 e EC 1830/2003).	

Verkaufsprodukte // Vendita di prodotti

PLU intern // <i>Codice interno</i>	Produktart // <i>Tipo di prodotto</i>	Mindesthaltbarkeitsdatum // <i>Data di durata minima</i>	EAN 13	EAN 128
71118	Leberkäse gebacken vak 2 Scheiben // <i>polpettone cotto s.v. 2 fette</i>	60 Tage/ <i>giorni</i>	2728891	8054521791468
71112	Leberkäse gebacken vak 1/2 // <i>polpettone cotto s.v. 1/2</i>	60 Tage/ <i>giorni</i>	2383239	8054521799853



Anbieter: Kofler Viktor & Andreas OHG // Fornitore : Kofler Viktor & Andreas S.N.C.

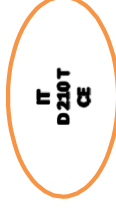
Produkt: **Leberkäse** // Prodotto : **Polpettone**

Diese Erklärung bezieht sich auf alle oben aufgelisteten Produkte dieser Serie. // Questa dichiarazione si applica a tutte le forme di fornitura di questo prodotto.

Informationsblatt Allergene // Scheda informativa allergeni

LISTE ALLERGENE // ELENCO ALLERGENI	VORHANDEN // PRESENTE	ABWESEND // ASSENTE	WIRD IM WERK VERARBEITET // PRESENTE IN STABILIMENTO
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren hybridisierten Stämme) //		X	
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati			
Krebstiere und Produkte auf Krustentierbasis //			
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Eier und Eiprodukte //			
Uova e prodotti a base di uova		X	
Fisch und Fischprodukte //			
Pesce e prodotti a base di pesce		X	
Erdnüsse und Erdnussprodukte //			
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soja- und Sojaprodukte //			
Soia e prodotti a base di soia		X	
Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) //			X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)			
Nüsse (d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse) und deren Nebenprodukte //		X	X
Frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.			
Sellerie und Sellerieprodukte //		X	
Sedano e prodotti a base di sedano			
Senf und Senfprodukte //		X	
Senape e prodotti a base di senape			
Sesam und Sesamprodukte //		X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l ausgedrückt als SO ₂ //		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂			
Lupinensamen und Supinensamenprodukte //			
Lupini e prodotti a base di lupini		X	
Weichtiere und Schalentiere //			
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	

Die vorliegende Liste der Allergene ist angepasst an Reg. EU 1169/2011 Anhang II. Die Erhebung dieser Daten erfolgte elektronisch und ist ohne Unterschrift gültig. // Questo elenco di allergeni è aggiornato secondo Reg. UE 1169/2011 Allegato II. Questa specificazione è stata emessa elettronicamente ed è valida senza firma.



Kofler Viktor & Andreas OHG/S.N.C.
Boznerstraße/Via Bolzano 78/2
39011 Lana
info@viktor-kofler