





<div><div>DUKE'S CUISINE</div><div>FOR YOUR CONVENIENCE</div></div>		PRODUKTSPEZIFIKATION		
		PRODUKTBEZEICHNUNG	KALFSPARERIB SOUS VIDE DC	
		LIEFERANT	Vitelco	
<div></div>				
PRODUKTIDENTIFIKATION				
ARTIKELCODE VITELCO/GN CODE		84031707	BESCHREIBUNG DER LAGERUNG	-18 °C
EAN-CODE		08718104502147	MHD	730 Tge
FLEISCHART		Kalb	KONZEPT	MARKE
KATEGORIE (Verordnung (EG) Nr. 700/2007)		V (bis zu 8 Monaten)	<div></div>	
VERKEHRSBEZEICHNUNG (Verordnung (EG) Nr. 700/2007)		Kalb		
SPEZIFIKATION ROHMATERIAL		Kalbfleisch		
RESTLAUFZEIT		120 Tage		
PRODUKTKRITERIEN		Produkt ist frei von sichtbaren Verunreinigungen / Produkt ist frei von produktfremden Bestandteilen		
VERPACKUNG				
STÜCKZAHL PRO PACKSTÜCK		8 stücks	PACKSTÜCKE	Karton
DURCHSCHNITTSGEWICHT PRO STÜCK		750 gr	FORMAT PACKSTÜCKS	400x300x600
DURCHSCHNITTSGEWICHT PRO PACKSTÜCK		6,5 kg	PACKSTÜCKE PRO PALETTE	80
AUFMACHUNG/VERPACKUNG		vakuumverpackt		
ABBILDUNGEN VERPACKUNG				
KARTON/KISTE/HAKEN				
<div></div>				
DIE VERWENDETEN (PRIMÄREN) VERPACKUNGSMATERIALIEN STEHEN IM EINKLANG MIT				
BEI LIEFERUNG		Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen		
		Verordnung (EG) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen		
		Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen		
RÜCKVERFOLGBARKEIT/ETIKETT				
ETIKETTIERUNGSSYSTEM		Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 (Angaben zur Rückverfolgung dem Beförderungspapier hinzugefügt).		
PRODUKTETIKETT		Erzeuger	Nettogewicht	Land der Geburt
		Productions datum	Barcode (EAN-...)	Land der Mast
		Artikelbeschreibung	Haltbarkeitsdatum	Land der Schlachtung
		Lagervorschrift	Referenzcode/Chargennummer	Land der Zerlegung
NÄHRWERT (JE 100 GRAMM, GEMÄSS VERORDNUNG)				

ENERGIE	743Kj		
ENERGIE	177Kcal		
EIWEISS	18,0 g		
FETT	5,5 g		
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	4,5 g		
KOHLENHYDRATE	5,8		
ZUCKER	5,5		
SALZ	1,1 g		
INGREDIËNTEN			
Kalbfleisch (88 %), Invertzuckersirup, Wasser, Rohrzucker, Salz, getrockneter Glukosesirup, Gewürze (Chili, Knoblauch, Zwiebeln), getrocknete Sojasauce (SOJABOHNEN, WEIZEN, Salz, Maltodextrin), Zuckerrübensirup, HYDROLISIERTES GEMÜSE SOJAPROTEIN, Konservierungsmittel: (E202), Karamell (Glukose-Fruktose-Sirup, Maltodextrin, Wasser), Fruktose, Verdickungsmittel: (E415), Lebensmittelsäure: (E330), Gewürzextrakt (Paprika, Muskatnuss, Majoran), Farbstoff: (Rote Bete). rot), Karamellpulver (Zuckersirup, Maltodextrin), Aroma, Hefeextrakt, Kräuterextrakt (Paprika), Gewürze (Koriandersamen, Kreuzkümmel, Fenchelsamen, Knoblauch, Ingwer, Muskatnuss, Paprika), Muskatnuss.			
VORGESEHENE VERWENDUNG			
Dieses Produkt ist ein gekochtes Produkt. Dieses Produkt kann daher von Menschen verzehrt werden, ohne dass es erhitzt oder anderweitig verarbeitet wird.			
MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE			
BEI LIEFERUNG	Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel in der durch Verordnung (EG) Nr. 1441/2007 geänderten Fassung.		
	Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs.E64:E65		
CHEMISCHE MERKMALE			
BEI LIEFERUNG	Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln		
	Verordnung (EG) Nr. 470/2009 und Nr. 37/2010 (EG) über Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe		
	Verordnung (EG) 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen		
ORGANOLEPTISCHE MERKMALE			
BEI LIEFERUNG	Geruch und Farbe produktspezifisch. Keine Abweichungen hinsichtlich Aussehen oder Geruch		
GVO-ERKLÄRUNG			
BEI LIEFERUNG	Frisches Kalbfleisch gilt nicht als genetisch veränderter Organismus (GVO) (GMO auf Englisch) gemäß Richtlinie 2001/18/EG und den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003.		
ERKLÄRUNG ÜBER MILCHSÄUREBEHANDLUNG			
BEI LIEFERUNG	Eine Behandlung mit Milchsäure gemäß Verordnung (EU) Nr. 101/2013 über die Verwendung von Milchsäure zur Verringerung mikrobiologischer Oberflächenverunreinigungen von Rinderschlachtkörpern wurde nicht vorgenommen.		
ALLERGENE			
1. GLUTENHALTIGES GETREIDE (WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, DINKEL, KHORASAN-WEIZEN/KAMUT)	Vorhanden	8. SCHALENFRÜCHTE (MANDELN, HASELNÜSSE, CASHEWKERNE, PECANNÜSSE, PARANÜSSE, PISTAZIEN, MACADAMIA-NÜSSE)	Nicht Vorhanden
2. SCHALENTIERE	Nicht Vorhanden	9. SELLERIE	Nicht Vorhanden
3. EIER	Nicht Vorhanden	10. SENF	Nicht Vorhanden
4. FISCH	Nicht Vorhanden	11. SESAMSAMEN	Nicht Vorhanden
5. ERDNÜSSE	Nicht Vorhanden	12. SCHWEFELOXID UND SULFIT BEI KONZENTRATIONEN ÜBER 10 MG SO2 JE KILOGRAMM ODER LITER	Nicht Vorhanden
6. SOJA	Vorhanden	13. LUPINE	Nicht Vorhanden
7. MILCH (EINSCHL. LACTOSE)	Nicht Vorhanden	14. WEICHTIERE	Nicht Vorhanden
BESCHREIBUNG			
FIRMENDATEN	NL 49 EG Vitelco, Postbus 367, 5201 AJ, 's Hertogenbosch, Niederlande		