



Schwarzataleer Fleisch- u. Wurstwaren
KABINGER GmbH
2650 Payerbach, Wienerstrasse 15
Tel. 02666 / 52404, Fax: DW 16
office@kabinger.at

Dokument Nr.: **SP-QS-119**
Version: **003**
Änderungsgrund
ab Version 2: *Interne Überarbeitung,
AM überarbeitet*

PRODUKTSPEZIFIKATION

Artikelbezeichnung: Käseleberkäse

Expeditnummer: 7073

Verkehrsbezeichnung: Käseleberkäse

Netto-Füllmenge: ca. 2,3 kg

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweinefleisch (40%), EMMENTALER (21%), Speck, Trinkwasser, Kartoffelstärke, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: E250), Maltodextrin, Gewürzmischung (Gewürze, Stabilisatoren: E450; E451, Dextrose, Zucker, Speisesalz unjodiert, Geschmacksverstärker: E621, Antioxidationsmittel: E 300, Speisewürze, Gewürzextrakte, Farbstoff: E120).

Nährwerte pro 100g:

| | |
|------------------------------|---------------------|
| Brennwert: | 1073,5 kJ /259 kcal |
| Fett: | 21,8 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 9,4 g |
| Kohlenhydrate: | 5,9 g |
| davon Zucker: | 1 g |
| Ballaststoffe: | 1 g |
| Eiweiß: | 9,8 g |
| Salz: | 2,2 g |

Mindesthaltbarkeit ab Verpackungsdatum: 30 Tage

Transport- und Lagerbedingungen: Gekühlt lagern +2°C bis +6°C

Zutat der primären Zutat: Österreich

SP-QS-119_Käseleberkäse3
Erstelldatum 08.03.2022
Erstellt von MK

freigegeben QS
Datum: 11.09.2023
Unterschrift:



Schwarzataler Fleisch- u. Wurstwaren
KABINGER GmbH
2650 Payerbach, Wienerstrasse 15
Tel. 02666 / 52404, Fax: DW 16
office@kabinger.at

Dokument Nr.: **SP-QS-119**
Version: **003**
Änderungsgrund ab Version 2: *Interne Überarbeitung, AM überarbeitet*

Mikrobiologische Richtwerte:

| | |
|-------------------------------|--------------------------|
| Aerobe mesophile Koloniezahl: | <50.000 KbE/g |
| Enterobacteriaceae: | <1000 KbE/g |
| Escherichia coli: | <100 KbE/g |
| Listeria monocytogenes: | nicht nachweisbar in 25g |
| Salmonella: | nicht nachweisbar in 25g |

Zubereitungshinweis, ggf. Verwendungshinweis:
verzehrfertig

Allergene: Milch und -erzeugnisse
Kann Spuren von enthalten: Senf

Verpackung:

Verpackungsart inkl. verwendeten Materials:
Vac. Schrumpfbeutel 200x500

Wir bestätigen, dass das die verwendete Primärverpackung für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist und der VO(EG) Nr. 2023/2006 idgF, der VO(EG) Nr. 1935/2004 idgF, sowie der VO(EG) Nr. 10/2011 idgF entspricht.

GMO-Status:

Unsere Produkte unterliegen nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß VO(EG) Nr. 1829/2003 und VO(EG) Nr. 1830/2003.

Rückverfolgbarkeit:

Wir gewährleisten entlang der gesamten Prozesskette die Rückverfolgbarkeit gemäß VO(EG) Nr. 178/2002 und VO(EG) Nr. 1935/2004.

Diese Spezifikation wurde EDV-unterstützt erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Mit dieser Spezifikation verlieren alle vorangegangenen Spezifikationen ihre Gültigkeit.

SP-QS-119_Käseleberkäse3
Erstelldatum 08.03.2022
Erstellt von MK

freigegeben QS
Datum: 11.09.2023
Unterschrift: