

1 LIEFERANT	
Firmenname Adresse Kontakt	Ager GesmbH, Speck- und Wildspezialitäten 6306 Söll, Am Steinerbach 20, Österreich Tel.: 0043 5332 735 95 Fax: 0043 5332 748 88 E-Mail: info@ager.cc Internet: www.ager.cc
Genusstauglichkeitskennzeichen	<input type="checkbox"/> AT 70244 EG <input checked="" type="checkbox"/> AT 70278 EG
Zertifizierte Produktionsstätte	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein International Featured Standard (IFS)
2 PRODUKTBESCHREIBUNG	
Abbildung	
Sachbezeichnung	Hirschgulaschfleisch Standard tiefgekühlt, vakuumverpackt
Gewicht Portion/Stück/Packung - Nettofüllgewicht	e 2,500 kg
Übereinheit	je Einheit 10 kg 4 Packungen/Stück
Artikelkennzeichnung	Artikelnummer 5331 BESTELL-EAN 9001645053315
	GTIN-Artikel 09001645053315
	EAN-Artikel 9001645533114
	EAN-Übereinheit 99001645053318
3 PRODUKTEIGENSCHAFTEN	
Aussehen - äußere Erscheinung	ca. 40 x 40 mm Fleischwürfel mit typischem Fettgewebs- und Bindegewebsanteil
Aussehen - innere Erscheinung	
Geruch	artspezifisch
Konsistenz	typisch
Herstellungsschritte des Produktes	Der Wildkörper wird in der Decke angeliefert, tierärztlich beschaut, von den Mitarbeitern enthäutet, zerlegt, ausgelöst, würfelig geschnitten, verpackt, etikettiert und tiefgekühlt gelagert.
4 VERPACKUNG	
Verpackung	<input type="checkbox"/> Tiefzieher vac. <input type="checkbox"/> Schrumpfbeutel vac. Maße Portion / Stück / Packung <input type="checkbox"/> Skinpackung vac. <input checked="" type="checkbox"/> Kunststoffbeutel vac. Tiefe x Breite x Höhe Tara 10 g ca. 290 190 50 mm
	Verwendungseignung gemäß EU-VO 1935/2004 und EU-VO 10/2011 <input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
5 LAGERBEDINGUNGEN	
Lagerbedingungen Verzehrsinweis nach dem Öffnen	Lagerung bei -18°C, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und nach dem Öffnen sofort verbrauchen.
Haltbarkeit (ungeöffnet, in der Originalpackung, unter optimalen Lagerbedingungen)	MHD 730 Tage
6 VERWENDUNGSHINWEISE	
Für folgende Verbrauchergruppen ist dieses Produkt nicht geeignet.	Säuglinge
Hinweis zur empfohlenen Verwendung	Wichtige Verbraucherhinweise: Nicht für den Rohverzehr geeignet. Nur in durchgegartem Zustand verzehren (Kern +80°C). Rohes Fleisch und dessen Kontaktflächen nicht mit anderen zum Rohverzehr bestimmten Lebensmitteln in Berührung bringen. Verpackung, Auftauflüssigkeit/Fleischsaft sorgfältig entsorgen. Kontaktflächen, Gegenstände und Hände gründlich reinigen. Temperatur bei der Bearbeitung des Lebensmittels beachten. Informationen unter www.bmg.gv.at (Suchbegriff: Richtig und sicher Kochen). Bei erlegtem Wild können selbst nach sorgfältiger Prüfung und Metalldetektion Reste des Geschossteils enthalten sein. Nach dem Öffnen sofort verbrauchen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Aufbewahrung in der TK-Truhe oder im ***Fach siehe Datum unten, **Fach 14 Tage, *Fach 1 Tag.
7 RÜCKVERFOLGBARKEIT	
Identifikationsmöglichkeit zur Rückverfolgung	Mittels MHD (TT.MM.JJ) und Losnummer (L481300 L=Losnummer, 48=Produktionswoche, 13=Produktionsjahr, 00=Platzhalter)

8 PRODUKTZUSAMMENSETZUNG					
Zutaten (mit QUID bei zusammengesetzten Produkten)	Rohstoff Hirschfleisch				
	Zutaten: Hirschfleisch				
Zusatzstoffe	Klassenname	Bezeichnung		E-Nummer	
Hilfsstoffe					
Nährwerte - durchschnittlich	pro 100 g		Referenzmenge pro 100 g		
Energie	kJ kcal		%		
Fett	g		%		
davon gesättigte Fettsäuren	g		%		
Kohlenhydrate	g		%		
davon Zucker	g		%		
Ballaststoffe	g		%		
Eiweiß	g		%		
Salz	g		%		
*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).					
9 ALLERGENE					
Allergene nach EU-VO 1169/2011	im Betrieb verwendet		in der Rezeptur enthalten		Wenn ja, Angabe des Inhaltsstoffes
01 Gluten haltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
02 Krebstiere und Muscheln und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
03 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
04 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
05 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
06 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
07 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
08 Schalenfrüchte (Nüsse etc.) und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
09 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
13 Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
* Knoblauch und Zwiebel enthalten natürliche Schwefelverbindungen. Schwefeldioxid wurde nicht zugesetzt.					
Verwendete Zutaten mit allergenem Potential nach ALBA-Liste					
20 Laktose	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
21 Kakao	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
22 Geschmacksverstärker (E620 – E625)	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
23 Huhn	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
24 Koriander	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
25 Mais	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
26 Gemüse / Hülsenfrüchte	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
27 Rind	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
28 Schwein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
29 Karotte	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	

10		PRODUKT BESCHAFFENHEIT	
Mikrobiologische Anforderungen zum Ende des MHD		Richtwert	
Gesamtkeimzahl	< 500.000.000 KBE/g		
Enterobacteriaceae	< 250.000 KBE/g		
E. coli	< 200.000 KBE/g		
Staphylococcus aureus	< 50.000 KBE/g		
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g		
Salmonella	nicht nachweisbar in 25 g		
11		PRODUKTSICHERHEIT	
HACCP-Konzept vorhanden	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		
Produkteingangskontrolle	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Annahme nur nach fachlicher Prüfung jeder Warenanlieferung an Hand gültiger spezifischer Vorgaben. (Tiergesundheits- und Genusstauglichkeitsbescheinigung)	
Kreuzkontamination ausgeschlossen	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	GHP / GMP	
Metalldetektion	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	(Bei erlegtem Wild können selbst nach sorgfältiger Prüfung und Metalldetektion Reste des Geschossteils enthalten sein.)	
Maßnahmen zur Fremdkörpervermeidung	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	GHP / GMP	
12		NEUARTIGE LEBENSMITTEL - GENTECHNIK - BESTRAHLUNG	
Kennzeichnungspflichtige Zutaten nach Novell-Food -Verordnung	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein		
Produkt und/oder Zutaten wurden mit genetisch veränderten Organismen (GVO) hergestellt.	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein		
Produkt und/oder Zutaten wurden mit ionisierenden Strahlen behandelt.	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein		
13		HERSTELLERERKLÄRUNG	
<p>Die Firma AGER GesmbH bestätigt hiermit, dass das Produkt und dessen Verpackung den derzeit gültigen lebensmittel- und veterinärrechtlichen Bestimmungen im Ursprungsland (nationale Gesetze und Verordnungen, dem Codex Alimentarius Austriacus Kapitel B14 sowie den EU-VO178/2002, EU-VO 852/2004, EU-VO 853/2004, EU-VO 854/2004, EU-VO 2073/2005, EU-VO 2075/2005 und (alle in der jeweils gültigen Fassung), insbesondere allen nationalen Gesetzen und EU-Verordnungen -/Richtlinien hinsichtlich Kontaminanten, Schadstoffrückstände, der Verwendung von Zusatzstoffen und Aromen, Verordnungen über Kontaktmaterialien (EU-VO 1935/2004 und EU-VO 10/2011) , sowie allen weitergehenden hygienerechtlichen Bestimmungen entspricht.</p>			
14		GÜLTIGKEIT	
<p>Diese Spezifikation wurde EDV-unterstützt erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Um die Aktualität der vorliegenden Spezifikation zu gewährleisten, wird empfohlen diese jährlich neu einzufordern. Mit dieser Version verlieren alle vorangegangenen Spezifikationen ihre Gültigkeit.</p>			