

LMIV- Artikeldatenblatt

erstellt am: 05.05.2026

Wir verfügen zu diesem Produkt über keine Daten in elektronischer Form.
Sofern uns eine Produktspezifikation vorliegt, ist diese nachfolgend aufgeführt.

	DACHSBERGER FLEISCH	SEITE: 1 / 3
	PRODUKTPASS	AT 30660 EG
	GEMISCHTES FASCHIERTES 1000G	

1) Produktbezeichnung: 4 AT Gemischtes Faschiertes 1000g

2) Beschreibung des Produktes

Artikelnummer: 59766
 Kundennummer: 20018
 Verpackungsart: unter Schutzatmosphäre
 Schalen: PP 275 x 175 x 40 transparent
 Rex - beidseitig antibakteriell beschichtetes Hackfleischpapier
 Oberfolie:
 Siegelfolie PP Trays OPA/PP 15/45 my AF 280 transparent

Überverpackung/Schichtung: E2 Kiste

Stk. bzw. Gewicht/Pkg.: 1000 g egalisiert

Kartoninhalt:

EAN-Code: 9008660597664

Intrastatcode: 16010091

Lagerbedingungen: unter +2°C

Haltbarkeit: Anlieferungstag + 5 Tage

4) Etikette obere: Dachsberger Etikett
mit MHD, Charge

untere:

3) Foto:



5) Produktbeschreibung:

65% Schweinefleisch, 35% Rindfleisch. Verhältnis Kollagen/Fleischeiweiß geringer als 18. Fettgehalt geringer als 20%.

Kleinfleisch wird nach Verhältnis gewogen, gemischt und vorgewolft auf 10 mm; mit CO₂ gekühlt auf -2 °C, danach nachmischen und mind. 3min. nicht abgedeckt stehen lassen, damit sich CO₂ verflüchtigen kann. Anschließend im Füllwolf gewolft auf max. 2,8 mm (Engelshaar), durch den Turm auf Vliespapierrolle in die Schalen portioniert (sauber gelegt) und unter Schutzatmosphäre verpackt.

Temperatur des Produktes wird vor dem Versiegeln gemessen.

6) Mikrobiologische Werte

Parameter gemäß der DGHM (zur Beurteilung von ungewürztem Hackfleisch)

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
aerobe mesophile Keimzahl	5 x 10 ⁶	---
Enterobacteriaceae	1 x 10 ⁴	1 x 10 ⁵
Escherichia coli	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Pseudomonaden	1 x 10 ⁶	---
Koagulase-positive Staphylokokken	5 x 10 ²	5 x 10 ³
Salmonella	---	n. n. in 25g
Listeria monocytogenes*	---	1 x 10 ² (Grenzwert)*

*Bewertung laut Vorgaben der VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien i.d.g.F.

	DACHSBERGER FLEISCH	SEITE: 2 / 3
	PRODUKTPASS	AT 30660 EG
	GEMISCHTES FASCHIERTES 1000G	

7) chemische Untersuchungen

Parameter gemäß österr. Lebensmittelcodex (G.1.1.4 Faschiertes)

Art des Faschierten	Fettgehalt in %	Kollagenwert
„Faschiertes gemischt“	≤ 30 (deklarierte Kundenvorgabe ≤ 20)	≤ 18

Toleranzen G.2.1 Faschiertes

Art des Faschierten	Kollagenwert in % des Grenzwertes	Fettgehalt in %-Punkten
„Faschiertes gemischt“	10	3

8) Nährwerte je 100g

	pro 100g
Energie	974 kJ/234 kcal
Fett	18 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,9 g
Kohlenhydrate	< 0,5 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	18 g
Salz	0,15 g

9) Besondere Vorgaben

Ursprung/Herkunft: Österreich.

Es wird ausschließlich österreichische Rohware (4xAT Schweinefleisch, 4xAT Rindfleisch) verwendet.

Nicht zum Rohverzehr geeignet. Vor dem Verzehr gut durcherhitzen.

Nicht in der Tasse erhitzen. Packung nicht mikrowellengeeignet. /

/ siehe Verbraucherhinweis – Etiketten: Kundeninformation, Serviervorschlag.

	DACHSBERGER FLEISCH		SEITE:3 / 3
	PRODUKTPASS		AT 30660 EG
	GEMISCHTES FASCHIERTES 1000G		