

## Produkt Spezifikation

<b>Artikelnummer: #57092</b>	Artikelbezeichnung; ; Jacks Ranch Aberdeen Angus Beefburger 30 X 170G (#7092)					
<b>Herkunft:</b>	Republik Irland					
<b>Produktionsanlage:</b>	Anlagennummer IE 717 EC, Lough Egish Food Park, Castleblayney, Co. Monaghan, Ireland					
<b>Produktbeschreibung:</b>	einzeln tiefgefrorene (IQF) Beefsteaks					
<b>Spezifikation:</b>	<b>Stückgewicht</b> 200g +/- 1%	<b>Interleaved</b> Ja	<b>IQF</b> Ja	<b>Waffleoptik</b> Nein	<b>Halal</b> Nein	<b>Haltbarkeit</b> 12 Monate
<b>Verpackung</b>	<b>Burger/ Karton</b>	<b>Nettogewicht/ Karton</b>	<b>Palletenhöhe (inkl. Palette)</b>	<b>Karton / Lage</b>	<b>Lage/ Palette</b>	<b>Karton/ Palette</b>
	30	5.1kgs	2 meters	12	12	121
<b>Zubereitungsempfehlung</b>	<p><b>Getaut zubereiten:</b>          Bratplatte: (Auf 177 °C vorehitzt) 8 Min. anbraten, wenden alle 3 Minuten bis beim Anstechen mit einer Gabel klarer Saft aus dem Fleisch läuft und bis zu einer Kerntemperatur von &gt;75°C erreicht wird. braten. Vor dem Servieren 1 Minute ruhen lassen.          Nur durchgegart verzehren</p> <p><b>Unaufgetaut zubereiten:</b>          Bratplatte: (Auf 177 °C vorehitzt) 9-10 Minuten anbraten, wenden alle 3 Minuten bis beim Anstechen mit einer Gabel klarer Saft aus dem Fleisch läuft und bis zu einer Kerntemperatur von &gt;75°C erreicht wird. Vor dem Servieren 1 Minute ruhen lassen.          Nur durchgegart verzehren</p>					
<b>Zutaten:</b>	Rindfleisch (99 %), Salz, Schwarzer Pfeffer.					
<b>Warencodesystem</b>	<b>Kartoncode</b>	<b>Mindeshaltbarkeit: 13. Sep 2015</b>			<b>Losnummer (Lot 01)</b>	
<b>Metal Detection</b>	<b>Überwachungshäufigkeit</b>	<b>Suchempfindlichkeit</b>			<b>Häufigkeit der Prüfungen</b>	
Burger	Kontinuierlich (jedes Burger)	1.5mm Ferrous, 1.5mm Non Ferrous 2.5mm Stainless Steel			stündlich	
<b>mikrobiologische Normen</b>	<b>Zufriedenstellend (m)</b>	<b>akzeptierbar</b>		<b>Unbefriedigend (M)</b>		
Gesamtkeimzahl	$\leq m$ wobei m = 500,000 cfu/g	Wobei 2/5 Ergebnisse liegen zwischen m und M und die restlichen Ergebnisse sind < m		wobei M = 5 x 10 <sup>6</sup> cfu/g oder wobei >2/5 Ergebnisse liegen zwischen m und M		
Coliforme	<3000 cfu/g	>5000 cfu/g		N/A		
<u>E - coli</u>	$\leq m$ wobei m =500cfu/g	Wobei 2/5 Ergebnisse liegen zwischen m und M und die restlichen Ergebnisse sind < m		wobei M = 5000 cfu/g oder wobei >2/5 Ergebnisse liegen zwischen m und M		
		<b>Produkt frei von JA/NEIN</b>	<b>Risiko der Kreuzkontamination während der Herstellung JA / NEIN</b>	<b>Handhabung in den Anlagen</b>		
Glutenhaltiges Getreide u.- erzeugnisse		JA	NEIN	JA		
Krebstiere u. - erzeugnisse -		JA	NEIN	NEIN		
Eier u. - erzeugnisse		JA	NEIN	NEIN		
Fisch u. - erzeugnisse -		JA	NEIN	JA		
Erdnüsse u. - erzeugnisse -		JA	NEIN	NEIN		
Soja u. - erzeugnisse -		JA	NEIN	JA		
Milch u. - erzeugnisse		JA	NEIN	JA		
Nüsse u. - erzeugnisse		JA	NEIN	NEIN		
Sellerie u. - erzeugnisse -		JA	NEIN	NEIN		
Senf u. - erzeugnisse + Senfsaat		JA	NEIN	JA		
Sesamsamen u.- erzeugnisse -		JA	NEIN	NEIN		
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L,		JA	NEIN	JA		
Lupinen u. - erzeugnisse -		JA	NEIN	NEIN		
Weichtiere u. - erzeugnisse -		JA	NEIN	NEIN		
genetisch veränderten Materials und Derivaten		JA	NEIN	NEIN		

Mononatriumglutamat (MSG)	JA	NEIN	NEIN
---------------------------	----	------	------

**Unterschrift:** Helen Marray  
Customer Quality Manager,

**Datum:** 28. September 2014  
**Rev 0.**