

Produktspezifikation

Artikelname BIO Rinder Beiried, halbe Stücke, TK, 4 x AT



Art. Nr.
M61003

EAN Code

Versandereinheit
ca. 2,3 kg

Verkehrsbezeichnung

BIO Rinder Beiried, halbe Stücke,
tiefgekühlt.

Zutaten

100% BIO Frischfleisch Rind
geboren, aufgewachsen, geschlachtet und zerlegt in Österreich

*rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezeptveränderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Allergene	Bestandteil	Mögl. Spur
Allergene die in den Zutaten enthalten sind, werden in der Zutatenliste hervorgehoben dargestellt.		
Eier und Eierzeugnisse		X
Erdnüsse und Erdnusszeugnisse		
Fisch und Fischerzeugnisse		
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Krebstiere und Krebstierzeugnisse		
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Lactose)		
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Schwefeldioxid (SO ₂) und Sulfite		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		
Senf und Senferzeugnisse		
Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse		
Soja und Sojaerzeugnisse		
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		

*rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezeptveränderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Angelegt von: moesl
Datum: 30.08.2021

Genehmigt von: moesl
Gültig ab: 09.08.21

GVO

Wir bestätigen, dass das Produkt nach der geltenden EU Regelung zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln nicht kennzeichnungspflichtig ist.

Zubereitung / Degustationsansatz

Auftauen und wie Frischfleisch zubereiten.

Haltbarkeit ab Produktion

730 Tage

Lagerbedingungen

Tiefgekühlt bei mind. -18°C lagern.

Verpackung

STÜCK

STÜCK

STÜCK

Rechtliche Bestimmungen

Das Produkt und dessen Verpackung entsprechen in seiner Zusammensetzung und Deklaration den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in Österreich sowie der EU- Gesetzgebung in Ihrer gültigen Fassung.

Angelegt von: moesl
Datum: 30.08.2021

Genehmigt von: moesl
Gültig ab: 09.08.21