

AGROFORM	Produktspezifikation	
Artikelbezeichnung:	Siedfleischsalat	
Art.-Nr.:	1685	
Kontaktperson:	Ensar Memeti Geschäftsführer	
Lieferant:	Agroform AG, Tel. 043 3333 999 Aargauerstrasse 3, 8048 Zürich	
Lagerung:	5° (± 2°C)	
Verpackung:	1kg	
Lieferung:	in gekühlten Transportern (8° ± 2°C)	
Haltbarkeit:	3 Tage	

Produktbeschreibung	
Herkunft:	EIG
Anforderung:	Alle Rohstoffe erfüllen die mit dem Lieferanten vereinbarten Rohstoffspezifikationen gemäss LIV.
Verarbeitung:	Alle Zutaten werden gewaschen, geschnitten und gegebenenfalls miteinander vermischt. Das fertige Produkt wird abgefüllt, luftdicht verschweisst, etikettiert und bis zur Auslieferung bei 5° (± 2°C) gelagert.
GVO:	Produkt enthält keine Lebensmittel, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind, GVO enthalten oder aus GVO gewonnen wurden.
Verbrauchergruppe:	Personen ohne Allergien gegen die im Produkt enthaltenen Allergene.
Bestimmungsgemässer Gebrauch:	Fertiggericht zum direkten Verzehr.
Einheit:	kg

Zutaten nach LIV in absteigender Reihenfolge
Siedfleisch gek 80% (Rindfleisch (CH), Salz jod, Streuwürze, Geschmacksverstärker: E621, Würze, Antioxidationsmittel: E331,E301, Zucker, Stabilisatoren: E450,E451), Peperoni, Zwiebeln, Sauce (Sonnenblumenöl, Wasser, Kräuter, Salz, Salz jod, Zucker, Knoblauch, Hefeextrakt, Zwiebel getr, Gewürze,

Nährwerte	
Energiewert	941 kJ / 100g 227 kcal / 100g
Fett	17.1 g / 100g
davon ungesättigte Fettsäuren	3.5 g / 100g
Kohlenhydrate	1.5 g / 100g
davon Zucker	0.8 g / 100g
Eiweiss	16.5 g / 100g
Salz	1.8 g / 100g

Mikrobiologische Spezifikation: Gesetzliche Grenz-/Toleranzwerte nach HyV		
Parameter:	Richtwert (KBE/g)	Grenzwerte
aerobe, mesophile Keime	< 10'000'000 KBE/g	
Enterobacteriaceae		
Escherichia coli	< 100 KBE/g	
Koagulasepositive Staphylokokken	< 100 KBE/g	
präsumptive Bacillus cereus		
Salmonella spp.		nn in 25g
Listeria monocytogenes		nn in 25g

nn = nicht nachweisbar

Allergene: Sellerie, Sulfid, Senf

Das Produkt entspricht der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung. Die mikrobiologische Prüfung findet in regelmässigen Abständen statt. Die Beurteilung der Häufigkeit der Untersuchungen wird durch die Microbact AG geregelt. Naturprodukte unterliegen natürlichen Schwankungen.

Zürich,

01.09.2025

Ensar Memeti