

# TMT Taurus Meat-Trading GmbH

## Produktspezifikation



**Artikelbezeichnung** UY Black Angus Rind Roastbeef  
**tiefgefroren**

**Artikelnummer** 20420  
**Marke** Ana Paula Black Angus  
**Herkunft** Uruguay  
**( gemäß VO (EU) 1760/2000)**

**Produktbeschreibung** Aus dem Rücken geschnitten.

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Roh                      | <input type="checkbox"/> gewürzt                                  |
| <input type="checkbox"/> gekocht                             | <input type="checkbox"/> mit Flüssigwürzung                       |
| <input type="checkbox"/> vorgebraten                         | <input type="checkbox"/> paniert                                  |
| <input type="checkbox"/> mit Knochen                         | <input type="checkbox"/> mehliert                                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> praktisch<br>knochenfrei | <input type="checkbox"/> enthält Separatorenfleisch               |
|  | <input type="checkbox"/> enthält nicht durcherhitztes Hackfleisch |

### Sensorische Beschreibung

Aussehen vor der Zubereitung:	Farbe spezifisch-dunkelrot, frisch
Geruch:	Typisch, nicht ranzig
Geschmack:	Typisch, nicht wässrig, nicht muffig
Konsistenz:	zart

### Mikrobiologie (KbE/g)

	Richtwerte	Warnwerte
Enterobakterien	$1 \times 10^4$	$1 \times 10^5$
E.Coli	$5 \times 10^2$	$5 \times 10^3$
Pseudomonaden	$1 \times 10^6$	./.
Koagulase-positive		
Staphylokokken	$5 \times 10^2$	$5 \times 10^3$
Salmonella	./.	n.n. in 25 g
Listeria monocytogenes	./.	$1 \times 10^2$

Gemäß den Vorgaben der DGHM für rohes und gewürztes oder mariniertes Rindfleisch.

**Zubereitungsempfehlung:** Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Vor dem Verzehr durcherhitzen

**Kalibrierung/Sortierung:** 3,2kg + / 3,5kg + / 4kg

### Zutaten

### Bestandteile bei zusammengesetzten Zutaten:

-

---

**Allergene Bestandteile:**

-

**GVO**

Besteht eine GVO-Kennzeichnungspflicht lt. VO 1829/2003 und 1830/2003?

- nein  
 ja, bei folgenden Zutaten:

---

<b>Lagerung</b>	Empfohlene Lagertemperatur:	mind. -18°C
<b>Haltbarkeit</b>	Bei -18°C mindestens haltbar bis:	24 Monate ab Produktionsdatum
<b>Intrastatnummer</b>	0202 3090	

---

**Durchschnittliche Nährwerte  
pro 100 g des Lebensmittels**nicht erforderlich gemäß Verordnung (EG)  
1169/2011 Anhang V (Monoprodukt)

---

<b>Verkaufseinheit</b>	Nettogewicht je Karton:	ca.	kg
	Nettogewicht je Stück:	ca.	kg
<b>variiert nach Kalibrierung</b>	Stück pro Karton:	ca.	

---

<b>Verpackung</b>	Kartonmaße HxBxT in cm: (ungefähre Maße)	<b>H</b>	<b>B</b>	<b>T</b>	

---

<b>variiert nach Kalibrierung</b>	Lagenfaktor Kartons pro Lage	<input type="text"/>	Palettenfaktor Kartons pro Palette	<input type="text"/>
	Lagerobjektfaktor Lagen pro Palette	<input type="text"/>	Palettenhöhe in cm	ca. <input type="text"/>

---

**Beispielfoto  
Produkt**

Die geltenden gesetzlichen Regelungen werden eingehalten.

**Letzte Änderung: 23.10.2017****Stand: 23.10.2017**