

## Datenblatt zur Erstellung eines Produktpasses (Vorläufige Rezeptur)

(Für jedes Produkt ist ein Datenblatt zu erstellen!)

Datum: 16.03.2026

Marktadresse:

46659177

Telefonnr.

Artikelbezeichnung*:	Fleischsalat Eigenproduktion
Sortimentsgruppe:	Feinkost Bedienung
max. Lagertemperatur	°C +7°
MHD/ Verbrauchsdatum	Herstellungsdatum plus 4____ Tage
Verkauf in Bedienung <input type="checkbox"/>	Verkauf als Fertigpackung <input type="checkbox"/> ***
Vorläufige Rezeptur**	JA <input checked="" type="checkbox"/> NEIN <input type="checkbox"/>

\*) das Ausloben von nährwert- oder gesundheitsbezogenen Angaben und/ oder Bio ist bei Produkten aus Eigenproduktion nicht gestattet.

\*\*) Neue Produkte können im Markt für den Zeitraum von 3 Monaten getestet werden, bevor Sie von einem Institut die Zusammensetzung und Kennzeichnung des Produktes prüfen lassen. Die Kennzeichnung muss den rechtlichen Vorgaben entsprechen. Dies gilt nur für Eigenrezepturen von Kaufleuten bzw. von der Region freigegebenen Rezepturen bei Filialen.

\*\*\*) Die Vermarktung von Fertigpackungen ist bei vorläufigen Rezepturen nicht möglich (Gefahr der Auslobung nicht geprüfter Angaben und Kennzeichnung).

### Zutaten\*\*\*\*:

Artikelbezeichnung	Hersteller	NAN	Menge in g
Fleischkäse	Fa. Seeberge		1000g
Mayonnaise	Fa.Homann		1000g
Schnitzelgurken	Fa. Kühne		500g

\*\*\*\*) Bei allen verarbeiteten Zutaten muss entweder das Originaletikett, eine Fotokopie oder das abfotografierte Etikett der Verpackung, ggf. das EHI-Datenblatt mit ins Labor gesendet werden.

### Zubereitung (genaue Beschreibung):

Fleischkäse in dünne Scheiben schneiden und danach in dünne Streifen.

Fleischkäse ,Mayonnaise,Gurken zusammen mischen und in 125g/250g Becher Abpacken.

Bitte alle befüllte Becher mit produktions Datum versehen, und beim Verkauf auf Tara achten.

Rezeptur erstellt von: Ort/ Datum:	Weisendorf; 16.03.2026	Name: H,Sackl	Unterschrift:
---------------------------------------	------------------------	------------------	---------------

## Vom Labor auszufüllen:

Verkehrsbezeichnung:	Fleischsalat Eigenproduktion
Ggf. zusätzliche verpflichtende Angaben:	
Zutatenverzeichnis gemäß LMIV (inkl. QUID, Allergene und Zusatzstoffe)	

### Zutaten:

Schweinefleisch 67,87%,Speck,Trinkwasser,Nitritpökelsalz(Speisesalz,Konservierungsstoff E250),Maltodextrin,Dextrose,Würze,Stabilisator E450,Maltodextrin,Salz,Antioxidationsmittel E300,E301,Gewürze,färbendes Lebensmittel(johannesbeere,rote Beete),Aroma,Geschmacksverstärker:Mononatriumglutamat E621,SELERIE,SENF  
 Gurkenstreifen:Gurken,Bratweinessig,Salz,Konservierungsstoff  
 Natriumbenzonat,natürliches ,Aroma,Süssungsmittel Saccharin  
 Mayonnaise:Wasser.Rapsöl  
 50%,Brantweinessig,Zucker,EIGELB,WEIZENSTÄRKE,Salz,Verdickungsmittel Guarkernmehl  
 Johannesbrotkernmehl,natürliches Aroma (SELERIE),Antioxidationsmittel E385,

Verpflichtende Kennzeichnung an der losen Ware (Schild, Datenblatt etc.) nach Produkt- Verordnungen (z. B. Angaben gemäß ZZuV wie Zusatzstoffe oder nach Käseverordnung):

### Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeiten auslösen können, gemäß LMIV Anlage 3:

Glutenhaltiges Getreide*	<input checked="" type="checkbox"/>	Krebstiere*	<input type="checkbox"/>
Eier*	<input checked="" type="checkbox"/>	Fisch*	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse*	<input type="checkbox"/>	Soja*	<input type="checkbox"/>
Milch*	<input type="checkbox"/>	Laktose*	<input type="checkbox"/>
Nüsse*	<input type="checkbox"/>	Sellerie*	<input checked="" type="checkbox"/>
Senf*	<input checked="" type="checkbox"/>	Sesamsamen*	<input type="checkbox"/>
SO <sub>2</sub> / Sulfite*	<input type="checkbox"/>	Lupine*	<input type="checkbox"/>
Weichtiere*	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

Kann Spuren enthalten von:

Jodsalz eingesetzt*	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
---------------------	--------------------------	--	--------------------------

<b>Rezeptur geprüft von:</b>	<b>Name:</b>	<b>Unterschrift:</b>
<b>Ort/ Datum:</b> Weisendorf; 16.03.2026	H.Sackl	