

PRODUKTINFORMATIONEN / **PRODUCT INFORMATION**

Produktbezeichnung: Wildschwein Edelgulasch
Product name: Wild Boar Goulash

Tierart: / *Species:* Wild / *Venison*

Artikelnummer: 54620
Article No:

Foto: / *Picture:*



Ursprung: ☐ Deutschland / *Germany* ☐ Neuseeland / *New Zealand*
Origin: ☒ Spanien / *Spain* ☒ andere / *other:* Portugal

Zuschnitt: Keule, Schulter und Nacken, ohne Haxe
Cut: Leg, shoulder and neck, shank off

Stückgewicht / Kalibrierung:
Piece weight range / Calibration

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN / **SENSORY PROPERTIES**

Aussehen: Übliche Fleischfarbe, ohne dunkle Verfärbungen oder Anzeichen, die
Appearance: auf unsachgemäße hygienische Bedingungen oder Verderb
Usual meat colour, without dark shades or nuances that could
indicate inappropriate sanitary conditions or decay.

Geruch: Üblicher Geruch von Wildschweinfleisch, ohne Fremdgerüche, die auf
Flavour / Aroma: unsachgemäße hygienische Bedingungen oder Verderb hindeuten
Usual smell of wild boar meat, without off-odours that could indicate
inappropriate sanitary conditions or decay.

Textur:
Texture:

HANDHABUNG / **HANDLING**

Handhabung: <i>Handling:</i>	Nach dem Auftauen nicht erneut einfrieren. Nach dem Öffnen gekühlt bei unter 4 °C lagern und innerhalb von 2 Tagen verzehren. <i>Do not refreeze after defrosting. Once opened, keep refrigerated below 4°C and consume within 2 days.</i>
Zubereitung: <i>Preparation:</i>	Vor dem Verzehr durchgaren (Kerntemperatur mind. 80 °C / 176 °F). <i>Cook thoroughly before consumption (suitable for a core temperature of at least 80°C / 176°F).</i>
Zielgruppe: <i>Adapted for:</i>	Keine Einschränkungen <i>No restrictions</i>

LAGERUNG UND HALTBARKEIT / STORAGE AND SHELF LIFE

Lager- & Transporttemp:
Storage and transport conditions

☐ gekühlt / chilled product ☒ tiefgefroren / deep frozen product:
≤ -18 °C

Mindesthaltbarkeit ab
Produktionsdatum:
Shelf life from production date:

Tiefgefroren: 24–36 Monate ab Produktionsdatum.
Frozen: 24–36 months from production date.

ZUTATEN / INGREDIENTS

Zutaten: Wildschweinfleisch (Keule, Schulter, Nacken), 100 %; ohne Zusatzstoffe.
Ingredients: Wild boar meat (leg, shoulder, neck), 100%; no additives.

ALLERGENE / ALLERGENS

Kennzeichnung gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011: Das Produkt enthält einen der folgenden Inhaltsstoffe oder daraus gewonnene Erzeugnisse, welche Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen:

Declaration in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011: Product contains one of the following substances or products thereof causing allergies or intolerances:

	Als Zutat / as ingredient	Als (mögliche) Spur / as (possible) trace
Glutenhaltiges Getreide / <i>Cereals containing gluten</i>	☐	☐
Krebstiere / <i>Crustaceans</i>	☐	☐
Eier / <i>Eggs</i>	☐	☐
Fisch / <i>Fish</i>	☐	☐
Erdnüsse / <i>Peanuts</i>	☐	☐

Soja / <i>Soybeans</i>	☐	☐
Milch (einschl. Laktose) / <i>Milk (incl. Lactose)</i>	☐	☐
Schalenfrüchte / <i>Nuts</i>	☐	☐
Sellerie / <i>Celery</i>	☐	☐
Senf / <i>Mustard</i>	☐	☐
Sesamsamen / <i>Sesame seeds</i>	☐	☐
Schwefeldioxid und Sulfite / <i>Sulphur dioxide and sulphites</i> (> 10 mg / kg oder / or > 10 mg / l)	☐	☐
Lupinen / <i>Lupin</i>	☐	☐
Weichtiere / <i>Molluscs</i>	☐	☐

LOGISTIK & VERPACKUNG / LOGISTIC DETAILS & PACKAGING

Primärverpackung / Primary Packaging:

Verpackungsart / Material: Vakuumverpackt, mehrere Stücke je Beutel, ca. 2,5 kg/Beutel (Kunststoffolie); Sekundärverpackung: Kartons, 4 Beutel/Karton, ca. 10 kg netto; palettiert 6 Kartons/Lage, 14 Lagen/Palette.
Packaging type / Material: Vacuum packed, several pieces per bag, approx. 2.5 kg/bag (plastic film); secondary packaging: cardboard boxes, 4 bags/box, approx. 10 kg net; palletised 6 boxes/layer, 14 layers/pallet.

RÜCKVERFOLGBARKEIT / TRACEABILITY

Die Rückverfolgbarkeit im Sinne der VO (EG) Nr. 178/2002 ist durch die Angaben auf der Primärverpackung bzw. einem mit der Primärverpackung verbundenen Etikett gewährleistet.
Traceability in accordance with Commission Regulation (EU) No. 178/2002 is ensured by Information on the primary packaging respectively an associated label on the primary packaging.

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Die mikrobiologischen Richt- und Grenzwerte entsprechen den für das jeweilige Produkt entsprechenden Empfehlungen (Tierärztliche Fakultät; Oberschleißheim [Quelle: S. Wascheck, M. Fredericksson-Ahomaa, A. Stolle]) in der aktuell gültigen Fassung.
The microbiological target and limit values correspond to the recommendations corresponding to the product type (Tierärztliche Fakultät; Oberschleißheim [Quelle: S. Wascheck, M. Fredericksson-Ahomaa, A. Stolle]) as amended.

EINVERSTÄNDNIS / ACKNOWLEDGEMENT

Hiermit bestätigt der Lieferant / Hersteller des Produktes, dass das gelieferte Produkt einschließlich der Rohstoffe und Verpackungsmaterialien den geltenden Rechtsvorschriften der Europäischen Union und den Anforderungen der deutschen Lebensmittelgesetzgebung (Gesetze, Verordnungen, Richtlinien) in der zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassung entspricht.

Gemäß den geltenden europäischen Rechtsvorschriften (VO (EU) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003) enthalten die Rohstoffe keine GVO oder sind aus GVO hergestellt.

Ausgenommen hiervon sind zufällige und technisch unvermeidbare GVO-Kontaminationen bis zu maximal 0,9% pro Zutat. Entsprechende Erklärungen der Vorlieferanten liegen vor.

Hereby, the supplier / producer of the product confirms, that the delivered product including the raw materials and packaging materials, complies with current legislation of the European Union and the requirements of German Food Legislation (Laws, Regulations, Guidelines) as amended at the time of delivery.

Hereby, the supplier / producer of the product confirms, that the delivered product, including the ingredients and their additives, does not contain GMO and is not made from GMO according to current European legislation (Regulations (EU) No. 1829/2003 & 1830/2003). Excluded from this confirmation are coincidentally and technically unavoidable GMO contamination up to a maximum of 0,9% referred to each ingredient. Corresponding declarations from the preliminary suppliers are available.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.
This document has been created electronically and is therefore valid without signature.

Stand der Spezifikation / *date of specification*: 10.09.2026