

# Produktspezifikationsblatt

## Fleischerzeugnisse

Version vom 26.02.2013

Vom Lieferanten sind die gelb unterlegten Felder auszufüllen!

<b>Artikelbezeichnung:</b> (z.B. LT Pariser 180g)	<b>Wiener geschnitten 400g</b>		
<b>Produktgruppe (lt. Codex):</b>	Wiener , Codex B 14 , Fleischwürste G.1.2.2 Sorte 2a		
<b>Handelsfima/en (Einkäufer):</b>			
<b>Eigenmarkenverantwortlicher:</b>			
<b>EAN-Code der Verkaufseinheit:</b>	9 001426035653		
<b>Lieferanten Artikelnummer:</b>	3565		
<b>Nettofüllgewicht:</b>	400g		
<b>Anzahl Scheiben/Stück pro VE:</b>	1Pkg (400g)		
<b>Lager- u. Transportbedingung:</b> (Temperatur, Feuchtigkeit, Lichtverhältnis, ...)	Gekühlt lagern bei +2°C bis +6°C		
<b>Verzehrshinweis nach dem Öffnen:</b> (nach dem Öffnen innerhalb von xx Tagen zu verbrauchen)	Nach dem Öffnen zum ehebaldigen Verzehr bestimmt.		
<b>Konservierungsmethode:</b> (Angabe von Temperatur und Zeit)	Pasteurisiert, Kerntemperatur: mindestens +74°C ( 20min)		
<b>Schutzbegasung in %:</b> (Angabe der Gaszusammensetzung)	Atmospackung: 70% N2 / 30% CO2		
<b>Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Produktion:</b>	laut Aufdruck mindestens haltbar: 22 Tage		
<b>Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Anlieferung:</b>	laut Aufdruck mindestens haltbar: 15 Tage		
<b>Rückverfolgbarkeit gewährleistet durch:</b>	durch Datum: mindestens haltbar bis		
<b>Entschlüsselung von Chargencode:</b>	kein Code		
<b>Nährwerte</b> * bitte angeben	pro 100g	pro Packung/ pro Portion (= _____ g)	% der RM* pro 100g
<b>Brennwert in kJ *</b>	1113,2		13,3
<b>Brennwert in kcal *</b>	268,4		13,4
<b>Fett in g *</b>	22		31,4
<b>davon gesättigte Fettsäuren in g *</b>	10,0		50,0
davon einfach ungesättigte Fettsäuren in g			
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren in g			
<b>Kohlenhydrate in g *</b>	0,6		0,2
<b>davon Zucker in g *</b>	0,5		0,6
davon mehrwertige Alkohole in g			
davon Stärke in g	0		
<b>Ballaststoffe in g *</b>	0		0,0
<b>Eiweiß in g *</b>	17		34,0
<b>Natrium in g *</b>	0,8		33,3
<b>Salz in g (NaCl berechnet aus Natrium)</b>	2,0		33,3

BE			
* Referenzmenge für die Tageszufuhr eines durchschnittlichen Erwachsenen basierend auf einer Ernährung von 2000 kcal. Der Nährstoffbedarf variiert je nach Alter, Geschlecht, Gewicht, körperlicher Aktivität, etc.			
die grau hinterlegten Felder berechnen sich automatisch			
Allergene *	bei NICHT zutreffen " + " löschen!		
* laut LMKV 1993 i.d.g.F.	Kommentar	+	Anteile [%]
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut od. Hybridenstämme davon		
Krebstiere u. -erzeugnisse			
Weichtiere u. -erzeugnisse	Muscheln, Schnecken, Kopffüßer		
Ei u. -erzeugnisse			
Fisch u. -erzeugnisse			
Erdnüsse u. -erzeugnisse			
Soja u. -erzeugnisse			
Milch u. -erzeugnisse			
Schalenfrüchte u. -erzeugnisse	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia-/Queenslandnuss		
Lupine u. -erzeugnisse	Lupinensamen, -mehl, -kleie		
Sellerie u. -erzeugnisse			
Senf u. -erzeugnisse			
Sesamsamen u. -erzeugnisse			
SO2 u. Sulfite [c > 10 mg/kg od. 10 mg/L als SO2]			
Intoleranzen	Kommentar	+	Anteile [%]
Milchzucker (= Laktose)	(Richtwert für "lactosefrei" < 100 mg/kg)		
Glucose		+	0,5
Fructose			
Süßungsmittel			
Phenylalanin	aus Aspartam		
Glutamat	Geschmacksverstärker	+	<1
Kuhmilchprotein (Casein; Molkeneiweiß)			
Kleberprotein (= Gluten)	(Richtwert für "glutenfrei" < 4 mg/kg, Höchstwert < 20 mg/kg)		
Histamin			
Hefekulturen			
Produktrelevante Stoffe	Kommentar	+	Anteile [%]
Benzopyren			
nicht deklarationspflichtige Zusatzstoffe			
Acrylamid			
Weichmacher	wie ESBO und Phthalate		

Transfettsäuren	bezogen auf das Gesamtfett			
	bezogen auf das Produkt			
Bestandteile, welche eine mögliche GVO Kontamination beinhalten könnten, wie...	Rohstoffe aus Mais-, Soja-, Reis-, Kartoffel- und Rapsbestandteilen			
Wurde bei der Herstellung oder im Verpackungsmaterial Nanotechnologie verwendet?		wenn ja: welcher Stoff? welche Größe?		
<b>Zutaten *</b> (wertbestimmende Bestandteile FETT markieren) Bezeichnung inkl. E-Nummer	<b>* laut LMKV inkl. QUID - Regelung</b>			
	<b>davon Einzelzutaten</b> Bezeichnung inkl. E-Nr.	<b>Klassenname</b> bei Zusatzstoffen	<b>Lieferant /</b> <b>Herkunftsland des</b> <b>Rohstoffes</b>	<b>%</b>
<b>Schwein- und Rindfleisch (111+6%)</b>			AT/EU	117
Speisesalz			AT/EU	2
Gewürze				
Triphosphate	E 451	Stabilisator	AT/EU	
Dextrose			AT/EU	
Maltodextrin			AT/EU	
Knoblauch				
Mononatriumglutamat	E 621	Geschmacksverstärker	AT/EU	
Natriumnitrit	E 250	Konservierungstoff	AT/EU	
Ascorbinsäure	E 300	Antioxidationsmittel	AT/EU	
Gewürzextrakte				
Aroma				
Buchenrauch			AT/EU	
		Summe der Gewürze		2
		Abtrocknung auf		100
<b>Zutatenliste lt. Etikett:</b> (Fließtext)	Zutaten: 117g Schweine- und Rindfleisch für 100g Endprodukt, Speisesalz, Gewürze, Stabilisatoren: E 451; Dextrose, Maltodextrin, Knoblauch, Geschmacksverstärker: E 621; Konservierungsstoff: E 250; Antioxidationsmittel: E 300; Gewürzextrakte, Aroma, Buchenrauch. Das Produkt kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten.			
<b>Details zu Zutaten/ Nicht deklarationspflichtige Zut.</b>	bei NICHT zutreffen " + " löschen!			
Fleisch geboren, aufgezogen, geschlachtet, feinerlegt in Österreich:				
Fleischherkunft abgesichert durch SUS/VUQS-S bzw. BOS/VUQS-R (bei A+A verpflichtend)				
Milch gemolken, verarbeitet in Österreich:				
Salz abgebaut und verarbeitet in Österreich:				
Eier aus Freilandhaltung:				
Eier aus Bodenhaltung:				
Sonstige Details:				
<b>Österreich-Kennzeichnung:</b> (= Regalstreifenkennzeichnung)	<b>50% Österreich "A":</b> Wertschöpfung zu mind. 50% in Österreich	<b>100% Österreich "A +A":</b> Be- und Verarbeitung in Österreich; alle Inhaltsstoffe des Produktes stammen aus Österreich, Toleranz max. 2%	<b>nicht zutreffend</b> - Wertschöpfung < 50 %	
<b>bitte ankreuzen</b>				

<b>Auslobungen lt. Etikett:</b> (z.B. Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, glutenfrei...)	gluten- und laktosefrei; Das Produkt kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten. Nach dem Öffnen zum ehebaldigen Verzehr bestimmt.		
<b>Besondere sensorische Merkmale:</b> (Aussehen, Geruch, Geschmack)	1 x 400g geschnitten, gefächert, kal ca. 9,7 cm Geruch: würzig, geräuchert Geschmack: würzig, arteigen Wiener mit angenehmer Rauchnote		
<b>Chemische Parameter</b>	<b>IST-Wert lt. Analyse</b>		<b>Wert lt. Codex Alimentarius/</b>
Wasser		56,58	
aw-Wert			
Trockensubstanz		43,42	
Eiweiß		16,76	
Kohlenhydrate		0,6	
Fett		22,4	
FIT			
Ballaststoffe			
Aschegehalt		2,02	
pH - Wert		6,2	
Säuregehalt			
Acrylamid			
Sorbinsäure			
Benzoessäure			
Kollagenwert		17,06	19,8
Kollagenfreies Eiweiß [%]		13,9	11,6
Wasser : Gesamteiweiß		3,38	3,6
Fett : Gesamteiweiß		1,34	2,6
Wasser + Fett : Gesamteiweiß		4,71	
pflanzl. Stärke berechnet als Karoffelstärke [%]			
sichtbare Muskelfleischeinlage [Vol %]			
sichtbares Fettgewebe [Vol %]			
NaCl - Gehalt		2,24	
Nitrat [mg/kg]			
Nitrit [mg/kg]			
Calcium [mg/kg]			
Vitamine [mg/kg]			
Mineralstoffe [mg/kg]			
Mykotoxine [µg/kg]			
Schwermetalle [mg/kg]			
sonstige			
<b>Mikrobiologie Grenzwerte * am Ende der Mindesthaltbarkeit</b>	<b>KBE / g</b>		
	Aer. mes. Gesamtkeimzahl	<10 <sup>7</sup> (Richtwert)	
	Enterobacteriaceae	<1*10 <sup>3</sup>	
	Clostridium perfringens	<1*10 <sup>2</sup>	
	Bacillus cereus	<1*10 <sup>2</sup>	
	Coliforme	<10 <sup>3</sup>	
	E. coli	<1*10 <sup>2</sup>	
	Enterococcus spp.	<1*10 <sup>3</sup>	
	Koagulasepositive Staphylokokken	<1*10 <sup>2</sup>	
* muss mindestens den Grenzen der Verordnung EG Nr. 2073/2005 der Kommission über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel und den DGHM-Werten entsprechen			

Richtwert: wird der Richtwert überschritten müssen weitere Kriterien z.B. sensorische Abweichungen herangezogen werden.

Milchsäurebakterien als Probiotika	X
Lactobacillus spp.	<10 <sup>7</sup> (Richtwert)
Hefen	<10 <sup>4</sup> (Richtwert)
Schimmel	<10 <sup>2</sup>
Salmonella spp.	n. n. in 25g
Listeria monocytogenes	<100
EHEC	n. n. in 25g
Sonstige	X

**Die Angaben über mikrobiologische und chemische Parameter beruhen auf:** (z.B.: Untersuchungen jeder produzierten Charge, regelmäßige Untersuchungen 1x/Monat, Lagertests,.....)

**Regelmäßige interne und externe Untersuchungen.**







