

Produktspezifikationsblatt

Fleischerzeugnisse

Version vom 19.02.2014

Vom Lieferanten sind die gelb unterlegten Felder auszufüllen!

Artikelbezeichnung: (z.B. LT Pariser 180g)	Schönbrunner Beinschinken 500g			
Produktgruppe (lt. Codex):	Schönbrunner Beinschinken 500g, Codex B14 Kochpökelware G.1.2.8.1.2			
Handelsfirma/en (Einkäufer):				
Eigenmarkenverantwortlicher:				
EAN-Code der Verkaufseinheit:	9.001.426.000.309			
Lieferanten Artikelnummer:	30/ 3031			
Nettofüllgewicht:	500g			
Anzahl der Portionen/Packung: (z.B. 3 Portionen zu 50 g)	k.A.			
Anzahl Scheiben/Stück pro VE:	1Pkg (500g)			
Lager- u. Transportbedingung: (Temperatur, Feuchtigkeit, Lichtverhältnis, ...)	gekühlt lagern bei +2°C bis +6°C			
Verzehrshinweis nach dem Öffnen: (nach dem Öffnen innerhalb von xx Tagen zu verbrauchen)	Nach dem Öffnen zum ehebaldigen Verzehr bestimmt.			
Konservierungsmethode: (Angabe von Temperatur und Zeit)	Pasteurisiert; Kerntemperatur: mindestens +74°C (20min)			
Schutzbegasung in %: (Angabe der Gaszusammensetzung)	Atmospackung 70% N2 / 30% CO2			
Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Produktion:	laut Aufdruck mindestens haltbar: 21 Tage			
Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Anlieferung:	laut Aufdruck mindestens haltbar: 14 Tage			
Rückverfolgbarkeit gewährleistet durch:	durch Datum: mindestens haltbar bis			
Entschlüsselung von Chargencode:	kein Code			
Rückstellmuster-Frequenz:	pro Charge 1Pkg bis Ende des MHD's			
Nährwerte * bitte angeben	pro 100g	pro Portion [g]	% der RM*	
Portionsgröße [g]:			pro 100g	pro Portion
Brennwert in kJ *	594	0	7	0
Brennwert in kcal *	142	0	7	0
Fett in g *	7	0	10,0	0,0
davon gesättigte Fettsäuren in g *	2,8	0,0	14,0	0,0
davon einfach ungesättigte Fettsäuren in g		0		
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren in g		0		
Kohlenhydrate in g *	1,7	0	0,7	0,0
davon Zucker in g *	1,4	0	1,6	0,0
davon mehrwertige Alkohole in g		0		
davon Stärke in g		0		
Ballaststoffe in g *	0	0	0,0	0,0
Eiweiß in g *	18	0	36,0	0,0
Salz in g (NaCl berechnet aus Natrium)	2,0	0,0	33,3	0,0

* 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.

R 1524

die grau hinterlegten Felder berechnen sich automatisch

Allergene *	bei NICHT zutreffen " + " löschen!		
* laut VO(EU)1169/2011	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, Kopffußer		
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		+	1,4
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?	nein

Zutaten * (wertbestimmende Bestandteile FETT markieren) Bezeichnung inkl. E-Nummer	* laut VO(EU)1169/2011 inkl. QUID - Regelung			
	davon Einzelzutaten Bezeichnung inkl. E-Nr.	Klassenname bei Zusatzstoffen	Lieferant / Herkunftsland des Rohstoffes	%
Schweinefleisch			AT/EU	94
Speisesalz			AT/EU	2
Dextrose			AT/EU	
Di-, Tri-, Polyphosphate	E 450, E 451, E 452	Stabilisator	AT/EU	
Maltodextrin			AT/EU	
Mononatriumglutamat	E 621	Geschmacksverstärker	AT/EU	
Natriumascorbat	E 301	Antioxidationsmittel	AT/EU	
Natriumnitrit	E 250	Konservierungsstoff	AT/EU	
Aroma				
Gewürzextrakte				
Buchenrauch			AT/EU	
		Summe der Gewürze		3
		Wasser (n. Dekl.)		1
Zutatenliste lt. Etikett: (Fließtext)	Zutaten: Schweinefleisch (94%), Speisesalz, Dextrose, Stabilisatoren: E 450, E 451, E 452; Maltodextrin, Geschmacksverstärker: E 621; Antioxidationsmittel: E 301; Konservierungsstoff: E 250; Aroma, Gewürzextrakte, Buchenrauch. Das Produkt kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten.			
Details zu Zutaten/ Nicht deklarationspflichtige Zut.	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:				
Österreich-Kennzeichnung: (= Regalstreifenkennzeichnung) bitte ankreuzen	50% Österreich "A": Wertschöpfung zu mind. 50% in Österreich	100% Österreich "A +A": Be- und Verarbeitung in Österreich; alle Inhaltsstoffe des Produktes stammen aus Österreich, Toleranz max. 2%	nicht zutreffend - Wertschöpfung < 50 %	
Auslobungen lt. Etikett: (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.			
Besondere sensorische Merkmale: (Aussehen, Geruch, Geschmack)	Schönbrunner Beinschinken 500g, geschnitten, gefächert, frisch, knackig, saftig Schinkenfarben, Kalca 20 x 10 cm Geruch: feiwürziger Schinkengeruch Geschmack: saftiger Schinkengeschmack mit leichter Rauchnote			
Chemische Parameter	Ist Wert lt. Analyse		Wert lt. Codex Alimentarius/	
Wasser	69,9			
aw-Wert				
Trockensubstanz	30,1			
Eiweiß	16,73			
Kohlenhydrate	1,7			
Fett	7			
FiT				
Ballaststoffe				
Aschegehalt	2,93			
pH - Wert	6,1			
Säuregehalt				
Acrylamid				
Sorbinsäure				
Benzoessäure				
Kollagenwert				
Kollagenfreies Eiweiß [%]				
Wasser : Gesamteiweiß	4,09		4,2	
Fett : Gesamteiweiß	0,59			
Wasser + Fett : Gesamteiweiß	4,69			
pflanzl. Stärke berechnet als Karoffelstärke [%]				
sichtbare Muskelfleischeinlage [Vol %]				
sichtbares Fettgewebe [Vol %]				
NaCl - Gehalt	1,95			
Nitrat [mg/kg]				
Nitrit [mg/kg]				
Calcium [mg/kg]				
Vitamine [mg/kg]				
Mineralstoffe [mg/kg]				
Mykotoxine [µg/kg]				
Schwermetalle[mg/kg]				
sonstige				

Mikrobiologie Grenzwerte * am Ende der Mindesthaltbarkeit	KBE / g	
<p>* muss mindestens den Grenzen der Verordnung EG Nr. 2073/2005 der Kommission über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel und den DGHM-Werten entsprechen</p> <p>Richtwert: wird der Richtwert überschritten müssen weitere Kriterien z.B. sensorische Abweichungen herangezogen werden.</p>	Aer. mes. Gesamtkeimzahl	<10 ⁷ (Richtwert)
	Enterobacteriaceae	<1*10 ³
	Clostridium perfringens	<1*10 ²
	Bacillus cereus	<1*10 ²
	Coliforme	<10 ³
	E. coli	<1*10 ²
	Enterococcus spp.	<1*10 ³
	Koagulasepositive Staphylokokken	<1*10 ²
	Milchsäurebakterien als Probiotika	X
	Lactobacillus spp.	<10 ⁷ (Richtwert)
	Hefen	<10 ⁴ (Richtwert)
	Schimmel	<10 ²
	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.	
Verkaufsverpackung (VE)		
Name des Materials:	Hartfolie	
Art der Materialien:	PA/PE	
Art der Wursthülle : (z.B. Collagendarm, Naturdarm,...)	-	
Art des Verschlusses:	verschweißt	
Konformitätserklärung von Verpackungsmaterial mit direktem Produktkontakt lt. VO 1935/2004 beigelegt	siehe aktuelle Rückverfolgung	
Zertifikatsbezeichnung	Gültig bis:	Niveau/Grad
ISO 9001: 2000	aktuelle IFS und ISO Zertifikate im Spezifikationsportal abgelegt	
ISO 22000		
IFS [Niveau]		
BRC		
andere		
Genusstauglichkeitszeichen/ Zulassungsnummer	Gültig seit:	Nummer hier einfügen:
Schreibweise zB: AT-12345-EG	2009	AT 92540 EG
Verarbeitungsprozess inkl. der detaillierten Beschreibung der CCP's (Parameter und Grenzwert) laut HACCP-Konzept (z.B. Fertigungsablauf, Fließdiagramm, Beschreibung der einzelnen Prozessschritte) in Form einer Microsoft Word Datei od. eines PDF-Files belegen	Bitte belegen.	
Marketing relevante Vorgaben	JA / NEIN	wenn "JA" bis wann
Innovation für diese EIGENMARKE exklusiv	nein	
Verpackungsdesign exklusiv für diese EIGENMARKE	nein	
Foto des Etiketts:	Et:uk37895 5) 6.10.2014 (22.1.14)	





Foto des Produkts:



30

Ich bestätige hiermit die Richtigkeit dieser Angaben, und dass alle gesetzliche Verordnungen eingehalten werden.

3031

07.10.2014, A 1230 - Wien

Datum, Ort

i.A. R.Mehofer

Unterschrift des Lieferanten