

Produktspezifikationsblatt

Fleischerzeugnisse

Version vom 26.02.2013

Vom Lieferanten sind die gelb unterlegten Felder auszufüllen!

Artikelbezeichnung: (z.B. LT Pariser 180g)	Gourmet Extra 150g		
Produktgruppe (lt. Codex):	Extrawurst. Codex B 14 G.1.2.1 Sorte 1b Brätwürste		
Handelsfirma/en (Einkäufer):			
Eigenmarkenverantwortlicher:			
EAN-Code der Verkaufseinheit:	9 001426034380		
Lieferanten Artikelnummer:	3438		
Nettofüllgewicht:	150g		
Anzahl Scheiben/Stück pro VE:	1Pkg (150g)		
Lager- u. Transportbedingung: (Temperatur, Feuchtigkeit, Lichtverhältnis, ...)	Gekühlt lagern bei +2°C bis +6°C		
Verzehrsinweis 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: 22 Tage		
Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Anlieferung:	laut Aufdruck mindestens haltbar: 15 Tage		
Rückverfolgbarkeit gewährleistet durch:	durch Datum: mindestens haltbar bis		
Entschlüsselung von Chargencode:	kein Code		
Nährwerte * bitte angeben	pro 100g	pro Packung/ pro Portion (= _____ g)	% der RM* pro 100g
Brennwert in kJ *	940,6		11,2
Brennwert in kcal *	227,2		11,4
Fett in g *	20		28,6
davon gesättigte Fettsäuren in g *	8,0		40,0
davon einfach ungesättigte Fettsäuren in g			
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren in g			
Kohlenhydrate in g *	1,8		0,7
davon Zucker in g *	0,8		0,9
davon mehrwertige Alkohole in g			
davon Stärke in g			
Ballaststoffe in g *	0		0,0
Eiweiß in g *	10		20,0
Natrium in g *	0,8		33,3
Salz in g (NaCl berechnet aus Natrium)	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				
SO ₂ u. Sulfite [c > 10 mg/kg od. 10 mg/L als SO ₂]				
Intoleranzen	Kommentar	+	Anteile [%]	
Milchzucker (= Laktose)	(Richtwert für "lactosefrei" < 100 mg/kg)			
Glucose		+		0,8
Fructose				
Süßungsmittel				
Phenylalanin	aus Aspartam			
Glutamat	Geschmacksverstärker	+		<1
Kuhmilchprotein (Casein; Molkenweiß)				
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 *	* laut LMKV inkl. QUID - Regelung			
(wertbestimmende Bestandteile FETT markieren) Bezeichnung inkl. E-Nummer	davon Einzelzutaten Bezeichnung inkl. E-Nr.	Klassenname bei Zusatzstoffen	Lieferant / Herkunftsland des Rohstoffes	%

Schweine- und Rindfleisch			AT/EU	67
Wasser			AT/EU	28
Speisesalz			AT/EU	2
Kartoffelstärke			AT/EU	1
Mononatriumglutamat	E 621	Geschmacksverstärker	AT/EU	
Dextrose			AT/EU	
Triphosphate	E 451	Stabilisator	AT/EU	
Natriumnitrit	E 250	Konservierungsstoff	AT/EU	
Maltodextrin			AT/EU	
Ascorbinsäure	E 300	Antioxidationsmittel	AT/EU	
Gewürze				
Knoblauch				
Aroma			AT/EU	
Gewürzextrakte				
echtes Karmin	E 120	Farbstoff		
Buchenrauch			AT/EU	
			Gewürzmischung	2
Zutatenliste lt. Etikett: (Fließtext)	Zutaten: Schweine- u. Rindfleisch (67%), Wasser, Speisesalz, Kartoffelstärke, Geschmacksverstärker: E 621; Dextrose, Stabilisator: E 451; Konservierungsstoff: E 250; Maltodextrin, Antioxidationsmittel: E 300; Gewürze, Knoblauch, Aroma, Gewürzextrakte, Farbstoff: E 120; Buchenrauch. Das Produkt kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten.			
Details zu Zutaten/ Nicht deklarationspflichtige Zut.	bei NICHT zutreffen " + " löschen!			
Fleisch geboren, aufgezogen, geschlachtet, feinzerlegt 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; Nach dem Öffnen zum ehebaldigen Verzehr bestimmt.			
Besondere sensorische Merkmale: (Aussehen, Geruch, Geschmack)	Gourmet Extra 1 x 150g geschnitten, gefächert ,kal ca. 10,5 cm Geruch:frisch, fleischig, würzig Geschmack: saftig, würzig artigen Extrawurst			
Chemische Parameter	IST-Wert lt. Analyse		Wert lt. Codex Alimentarius/	
Wasser		63,85		
aw-Wert				
Trockensubstanz		36,15		
Eiweiß		10,94		
Kohlenhydrate		1,8		
Fett				
FIT				
Ballaststoffe				
Aschegehalt		3,55		
pH - Wert		6,2		
Säuregehalt				
Acrylamid				
Sorbinsäure				
Benzoesäure				
Kollagenwert		17,82		19,8
Kollagenfreies Eiweiß [%]		8,99		8
Wasser : Gesamteiweiß		5,84		6,7
Fett : Gesamteiweiß		1,8		2,9
Wasser + Fett : Gesamteiweiß		7,64		
pflanzl. Stärke berechnet als Karoffelstärke [%]				
sichtbare Muskelfleischeinlage [Vol %]				
sichtbares Fettgewebe [Vol %]				
NaCl - Gehalt		1,97		
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:	Weichfolie	
Art der Materialien:	PA/PE	
Art der Wursthülle : (z.B.Collagendarm, Naturdarm,...)	keine	
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 beilegen	Bitte beilegen.	
Marketing relevante Vorgaben	JA / NEIN	wenn "JA" bis wann
Innovation für diese EIGENMARKE exklusiv	nein	
Verpackungsdesign exklusiv für diese EIGENMARKE	nein	