

Produktspezifikationsblatt

Fleischerzeugnisse

Version vom 26.02.2013


Vom Lieferanten sind die gelb unterlegten Felder auszufüllen!

Artikelbezeichnung: (z.B. LT Pariser 180g)	Käsekrainer 10Stk vac 1400g		
Produktgruppe (lt. Codex):	Käsekrainer 1400g , Codex B 14 , Fleischwürste G.1.2.2. Sorte 2a		
Handelsfirma/en (Einkäufer):			
Eigenmarkenverantwortlicher:			
EAN-Code der Verkaufseinheit:	2.714.244.014.003		
Lieferanten Artikelnummer:	541, 2863		
Nettofüllgewicht:	1400g		
Anzahl der Portionen/Packung: (z.B. 3 Portionen zu 50 g)	-		
Anzahl Scheiben/Stück pro VE:	1PKg (2 x 5 Stück) vac		
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)	VAC - Packung		
Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Produktion:	laut Aufdruck mindestens haltbar: 32 Tage		
Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Anlieferung:	laut Aufdruck mindestens haltbar: 25 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 *	1216,1		14,5
Brennwert in kcal *	293,2		14,7
Fett in g *	24		34,3
davon gesättigte Fettsäuren in g *	10,0		50,0
davon einfach ungesättigte Fettsäuren in g			
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren in g			
Kohlenhydrate in g *	0,3		0,1
davon Zucker in g *	0,3		0,3
davon mehrwertige Alkohole in g			
davon Stärke in g			
Ballaststoffe in g *	0		0,0
Eiweiß in g *	19		38,0
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		+	16
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		+	0,3
Fructose			
Süßungsmittel			
Phenylalanin	aus Aspartam		
Glutamat	Geschmacksverstärker		
Kuhmilchprotein (Casein; Molkeneiweiß)		+	16
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?	

Zutaten * (wertbestimmende Bestandteile FETT markieren) Bezeichnung inkl. E-Nummer	* laut LMKV inkl. QUID - Regelung			
	davon Einzelzutaten Bezeichnung inkl. E-Nr.	Klassenname bei Zusatzstoffen	Lieferant / Herkunftsland des Rohstoffes	%
Schweine- und Rindfleisch			AT/EU	103
Emmentaler			AT/EU	20
Speck			AT/EU	
Speisesalz			AT/EU	2
Triphosphate	E451;	Stabilisator	AT/EU	
Dextrose			AT/EU	
Gewürze				
Knoblauch				
Ascorbinsäure	E300;	Antioxidationsmittel	AT/EU	
Zucker				
Natriumnitrit	E250;	Konservierungsstoff	AT/EU	
Gewürzextrakte				
Aroma				
Schweinesaitling				
Buchenrauch			AT/EU	
		(Summe der Gewürze)		1
		Wasserverlust auf		100
Zutatenliste lt. Etikett: (Fließtext)	Zutaten: Schweine- und Rindfleisch, Emmentaler, Speck, Speisesalz, Stabilisator: E 451; Dextrose, Gewürze, Knoblauch, Antioxidationsmittel: E 300: Zucker, Konservierungsstoff: E 250: Gewürzextrakte, Aroma, Schweinesaitling, 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...)	glutenfrei; Das Produkt kann Spuren von Senf und sellerie enthalten.Nach dem Öffnen zum ehebaldigen Verzehr bestimmt.			
Besondere sensorische Merkmale: (Aussehen, Geruch, Geschmack)	Käsekrainer 1400g, 2 x 5 Stk t in Vac-Packung Kaliber: ca 32mm; Länge: ca. 21 cm; Geruch: angenehmer Rauchgeruch, herzhafter Fleischgeruch; Geschmack: würzig- milder Käsegeschmack, deftiger Rauchgeschmack.			

Chemische Parameter	IST-Wert lt. Analyse		Wert lt. Codex Alimentarius/
Wasser		51,16	
aw-Wert			
Trockensubstanz		48,84	
Eiweiß		19,42	
Kohlenhydrate		0,3	
Fett		21,71	
FiT			
Ballaststoffe			
Aschegehalt		3,28	
pH - Wert		5,9	
Säuregehalt			
Acrylamid			
Sorbinsäure			
Benzoessäure			
Kollagenwert		15,24	19,8
Kollagenfreies Eiweiß [%]		16,46	11,6
Wasser : Gesamteiweiß		2,63	3,5
Fett : Gesamteiweiß		1,23	2,6
Wasser + Fett : Gesamteiweiß		3,87	
pflanzl. Stärke berechnet als Karoffelstärke [%]			
sichtbare Muskelfleischeinlage [Vol %]			
sichtbares Fettgewebe [Vol %]			
NaCl - Gehalt		2,23	
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	5*10 ⁵ (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.	5*10 ⁵ (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,...)	Natarsaitling		
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 siehe Ordner Zertifikate	
ISO 22000		
IFS [Niveau]		
BRC		
andere		
Genusstauglichkeitszeichen/ Zulassungsnummer Schreibweise zB: AT-12345-EG	Gültig seit:	Nummer hier einfügen:
	2009	AT 92540 EG
Verarbeitungsprozess inkl. der detaillierten Beschreibung der CCP's (Parameter und Grenzer) 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	
Foto des Etiketts:		
	Et:u37516 09.09.2014	