

Produktspezifikationsblatt

Fleischerzeugnisse

Version vom 08.03.2013

Vom Lieferanten sind die gelb unterlegten Felder auszufüllen!

Artikelbezeichnung: (z.B. LT Pariser 180g)	Bratwürstel 1500g		
Produktgruppe (lt. Codex):	Bratwürstel , Codex B 14 , Fleischwürste G.1.2.2 Sorte 2		
Handelsfirma/en (Einkäufer):			
Eigenmarkenverantwortlicher:			
EAN-Code der Verkaufseinheit:	2 714227015003		
Nettofüllgewicht:	1500g		
Anzahl der Portionen/Packung: (z.B. 3 Portionen zu 50 g)	k.A.		
Anzahl Scheiben/Stück pro VE:	1Pkg (2x 5 Stk.)		
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)	Transportverpackung nicht für den Endverbraucher bestimmt.		
Konservierungsmethode: (Angabe von Temperatur und Zeit)	Pasteurisiert; Kerntemperatur: mindestens +74°C (20min)		
Schuttbegasung 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 *	1284,2		15,3
Brennwert in kcal *	310,4		15,5
Fett in g *	28		40,0
davon gesättigte Fettsäuren in g *	13,0		65,0
davon einfach ungesättigte Fettsäuren in g			
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren in g			
Kohlenhydrate in g *	0,6		0,2
davon Zucker in g *	0,6		0,7
davon mehrwertige Alkohole in g			
davon Stärke in g			
Ballaststoffe in g *	0		0,0
Eiweiß in g *	14		28,0
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		+	0,6
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 LMKV inkl. QUID - Regelung			
	davon Einzelzutaten Bezeichnung inkl. E-Nr.	Klassenname bei Zusatzstoffen	Lieferant / Herkunftsland des Rohstoffes	%
Schweinefleisch			AT / EU	88
Wasser			AT	8
Speisesalz			AT / EU	2,5
Gewürze				
Dextrose			AT / EU	
Gewürzextrakte				
Diphosphat	E 450	Stabilisator	AT / EU	
Mononatriumglutamat	E 621	Geschmacksverstärker	AT / EU	
Kräuter				
Ascorbinsäure	E 300	Antioxidationsmittel	AT / EU	
Natriumnitrit	E 250	Konservierungsstoff	AT / EU	
Natursaitling				
		(Summe der Gewürze)		1,5
Zutatenliste lt. Etikett: (Fließtext)	Zutaten: Schweinefleisch (88%), Wasser, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte, Stabilisator: E 450; Geschmacksverstärker: E 621; Kräuter, Antioxidationsmittel: E 300; Konservierungsstoff: E 250; Natursaitling. 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; Das Produkt kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten. Transportverpackung nicht für den Endverbraucher bestimmt.			
Besondere sensorische Merkmale: (Aussehen, Geruch, Geschmack)	Bratwurst 1500g, 2 x 5 Stk in Vac-Packung ca 18cm , Durchmesser ca 32mm Stk. Geruch: frisch, würzig Geschmack: Arteigen mit leichter Kräuternote			
Chemische Parameter	Ist Wert lt. Analyse		Wert lt. Codex Alimentarius/	
Wasser	56,3			
aw-Wert				
Trockensubstanz	43,7			
Eiweiß	14,98			
Kohlenhydrate	0,6			
Fett	26,33			
FIT				
Ballaststoffe				
Aschegehalt	0,61			
pH - Wert	6,2			
Säuregehalt				
Acrylamid				
Sorbinsäure				
Benzoessäure				
Kollagenwert	13,89		18,7	
Kollagenfreies Eiweiß [%]	12,9		10,7	
Wasser : Gesamteiweiß	3,76		4,5	
Fett : Gesamteiweiß	1,76		2,5	
Wasser + Fett : Gesamteiweiß	5,52			
pflanzl. Stärke berechnet als Karoffelstärke [%]				
sichtbare Muskelfleischeinlage [Vol %]				
sichtbares Fettgewebe [Vol %]				
NaCl - Gehalt	1,78			
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 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 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	