

## Produktspezifikationsblatt Fleischerzeugnisse

Version vom 08.03.2013

Vom Lieferanten sind die gelb unterlegten Felder auszufüllen!

<b>Artikelbezeichnung:</b> (z.B. LT Pariser 180g)	<b>Kantwurst 100g</b>		
<b>Produktgruppe (lt. Codex):</b>	Kantwurst 100g: Codex B 14 , G.1.2.6.1.2 Sorte 2		
<b>Handelsfirma/en (Einkäufer):</b>			
<b>Eigenmarkenverantwortlicher:</b>			
<b>EAN-Code der Verkaufseinheit:</b>	9 001369000305		
<b>Lieferanten Artikelnummer:</b>	5084		
<b>Nettofüllgewicht:</b>	100g		
<b>Anzahl der Portionen/Packung:</b> (z.B. 3 Portionen zu 50 g)			
<b>Anzahl Scheiben/Stück pro VE:</b>	1 Pkg (100g)		
<b>Lager- u. Transportbedingung:</b> (Temperatur, Feuchtigkeit, Lichtverhältnis, ...)	Lagerung bei +2 bis +6°C		
<b>Verzehrsinweis nach dem Öffnen:</b> (nach dem Öffnen innerhalb von xx Tagen zu verbrauchen)			
<b>Konservierungsmethode:</b> (Angabe von Temperatur und Zeit)	Reifung, Abtrocknung (aw-Wert ≤ 0,895 , am 4Tag pH-Wert <5,3), Temperatur +15°C bis +22°C		
<b>Schutzbegasung in %:</b> (Angabe der Gaszusammensetzung)	70% N2 / 30%CO2		
<b>Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Produktion:</b>	laut Aufdruck mindestens haltbar: 39 Tage		
<b>Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Anlieferung:</b>	laut Aufdruck mindestens haltbar: 32 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
Brennwert in kJ *	1716,6		20,4
Brennwert in kcal *	414,2		20,7
Fett in g *	35		50,0
davon gesättigte Fettsäuren in g *	15,0		75,0
davon einfach ungesättigte Fettsäuren in g			
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren in g			
Kohlenhydrate in g *	0,8		0,3
davon Zucker in g *	0,7		0,8
davon mehrwertige Alkohole in g			
davon Stärke in g			
Ballaststoffe in g *	0		0,0
Eiweiß in g *	24		48,0
Natrium in g *	1,7		70,8
<b>Salz in g (NaCl berechnet aus Natrium)</b>	4,3		70,8
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		+	< 1
Sesamsamen u. -erzeugnisse			
SO <sub>2</sub> u. Sulfite [c > 10 mg/kg od. 10 mg/L als SO <sub>2</sub> ]			
Intoleranzen	Kommentar	+	Anteile [%]
Milchzucker (= Laktose)	(Richtwert für "lactosefrei" < 100 mg/kg)		
Glucose		+	0,7
Fructose			
Süßungsmittel			
Phenylalanin	aus Aspartam		
Glutamat	Geschmacksverstärker		
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	%
<b>Schweinefleisch</b>			AT/EU	149
Speck			AT/EU	
Speisesalz unjodiert			AT/EU	4
Dextrose			AT/EU	
Gewürze (enthält Senfmehl)				
Würze			AT/EU	
Natriumnitrit	E250;	Konservierungsstoff	AT/EU	
Ascorbinsäure	E300;	Antioxidationsmittel	AT/EU	
echtes Karmin	E120;	Farbstoff		
Gewürzextrakte				
		(Summe der Gewürze)		2
<b>Zutatenliste lt. Etikett:</b> (Fließtext)	Unsere Zutaten: 149g Schweinefleisch für 100g Enderzeugnis; Speck, Speisesalz, Dextrose, Gewürze (enthält <b>Senfmehl</b> ), Würze, Konservierungsstoff: E 250; Antioxidationsmittel: E 300; Farbstoff: E 120; Gewürzextrakte, Buchenrauch.			
<b>Details zu Zutaten/ Nicht deklarationspflichtige Zut.</b>	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:				
<b>Österreich-Kennzeichnung:</b> (= Regalstreifenkennzeichnung)  bitte ankreuzen	<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>Auslobungen lt. Etikett:</b> (z.B. Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, glutenfrei...)	gluten- und laktosefrei Das Produkt kann Spuren von Sellerie enthalten.			
<b>Besondere sensorische Merkmale:</b> (Aussehen, Geruch, Geschmack)	Kantwurst 100g, geschnitten, gefächert in Atmospackung, ca 5 x 4 cm Geruch: rauchig , würziger Rohwurstgeruch Geschmack: kräftig , würziger Kantwurstgeschmack			
<b>Chemische Parameter</b>	<b>Ist Wert lt. Analyse</b>	<b>Wert lt. Codex Alimentarius/</b>		
Wasser	31,19			
aw-Wert	0,895			
Trockensubstanz	68,81			
Eiweiß	24,39			
Kohlenhydrate	0,8			
Fett	36,11			
FiT				
Ballaststoffe	0			
Aschegehalt	3,61			
pH - Wert	5,2			
Säuregehalt				
Acrylamid				
Sorbinsäure				
Benzoessäure				
Kollagenwert	10,91	19,8		
Kollagenfreies Eiweiß [%]	21,73			
Wasser : Gesamteiweiß	1,28	1,9		
Fett : Gesamteiweiß	1,48	2,8		
Wasser + Fett : Gesamteiweiß	2,76			
pflanzl. Stärke berechnet als Karoffelstärke [%]				
sichtbare Muskelfleischeinlage [Vol %]				
sichtbares Fettgewebe [Vol %]				
NaCl - Gehalt	4,7			
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	X
	Enterobacteriaceae	<1*10^3
	Clostridium perfringens	<1*10^2
	Bacillus cereus	<1*10^3
	Coliforme	<10^3
	E. coli	<1*10^2
	Enterococcus spp.	<1*10^3
	Koagulasepositive Staphylokokken	<1*10^2
	Milchsäurebakterien als Probiotika	X
	Lactobacillus spp.	X
	Hefen	<10^2 (Tiefenschimmel)
	Schimmel	<10^4 (Tiefenschimmel) (Richtwert)
	Salmonella spp.	n. n. in 25g
	Listeria monocytogenes	Richtwert <10/g, Warnwert <100/g
	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.	
<b>Verkaufsverpackung (VE)</b>		
Name des Materials:	Weichfolie	
Art der Materialien:	PA/PE	
Art der Wursthülle : (z.B.Collagendarm, Naturdarm,...)	-	
Art des Verschlusses:	verschweißt	
<b>Konformitätserklärung von Verpackungsmaterial mit direktem Produktkontakt lt. VO 1935/2004 beigelegt</b>	siehe aktuelle Rückverfolgung	
<b>Zertifikatsbezeichnung</b>	Gültig bis:	Niveau/Grad
ISO 9001: 2000	aktuelle IFS und ISO Zertifikate im Spezifikationsportal abgelegt	
ISO 22000		
IFS [Niveau]		
BRC		
andere		
<b>Genusstabilitätszeichen/ Zulassungsnummer</b>	Gültig seit:	Nummer hier einfügen:
Schreibweise zB: AT-12345-EG	2009	AT 30743 EG
<b>Verarbeitungsprozess</b> inkl. der detaillierten Beschreibung der CCP's (Parameter und Grenzt) laut HACCP-Konzept (z. B. Fertigungsablauf, Fließdiagramm, Beschreibung der einzelnen Prozessschritte) in Form einer <b>Microsoft Word Datei</b> od. eines <b>PDF-Files</b> beilegen	Bitte beilegen.	
<b>Marketing relevante Vorgaben</b>	JA / NEIN	wenn "JA" bis wann
Innovation für diese EIGENMARKE exklusiv	nein	
Verpackungsdesign exklusiv für diese EIGENMARKE	nein	