

Produktspezifikationsblatt

Fleischerzeugnisse

Version vom 08.03.2013

Vom Lieferanten sind die gelb unterlegten Felder auszufüllen!

Artikelbezeichnung: (z.B. LT Pariser 180g)	Krakauer 400g		
Produktgruppe (lt. Codex):	Krakauer , Codex B 14 G.1.2.2. Sorte 1a		
Handelsfima/en (Einkäufer):			
Eigenmarkenverantwortlicher:			
EAN-Code der Verkaufseinheit:	9 001426035684		
Lieferanten Artikelnummer:	3568		
Nettofüllgewicht:	400g		
Anzahl der Portionen/Packung: (z.B. 3 Portionen zu 50 g)	k.A.		
Anzahl Scheiben/Stück pro VE:	1Pkg 400g		
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)		
Schuttbegasung 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 *	476,1		5,7
Brennwert in kcal *	113,2		5,7
Fett in g *	4		5,7
davon gesättigte Fettsäuren in g *	1,6		8,0
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				
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)				
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	%
Schweinefleisch			AT/EU	91
Wasser			AT	5,5
Speisesalz			AT/EU	2
Triphosphat	E451	Stabilisator	AT/EU	
Natriumnitrit	E 250	Konservierungsmittel	AT/EU	
Traubenzucker			AT/EU	
Maltodextrin			AT/EU	
Zucker			AT/EU	
Ascorbinsäure	E 300	Antioxidationsmittel	AT/EU	
Gewürze, Gewürzextrakte				
Knoblauch				
Aroma			AT/EU	
		(Summe der Gewürze)		1,5

Zutatenliste lt. Etikett: (Fließtext)	Zutaten: Schweinefleisch (91%), Wasser, Speisesalz, Stabilisator: E 451; Konservierungstoff: E 250; Dextrose, Maltodextrin, Zucker, Antioxidationsmittel: E 300; Gewürze, Knoblauch, Gewürzextrakte, Aroma. 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)	Krakauer 400g gefächert, geschnitten in Atompackung - schnittfest, arteilgen, fleischfarben, Kaliber ca 95mm Geruch: kräftiger Fleischgeruch, mild würzig, Geschmack:herzhafter fleischgeschmack, mild gesalzen,		
Chemische Parameter	Ist Wert lt. Analyse		Wert lt. Codex Alimentarius/
Wasser		71,23	
aw-Wert			
Trockensubstanz		28,77	
Eiweiß		19,92	
Kohlenhydrate		0,3	
Fett		4,62	
FIT			
Ballaststoffe			
Aschegehalt		2,26	
pH - Wert		6	
Säuregehalt			
Acrylamid			
Sorbinsäure			
Benzoessäure			
Kollagenwert		5,5	13,2
Kollagenfreies Eiweiß [%]		18,83	15
Wasser : Gesamteiweiß		3,62	4
Fett : Gesamteiweiß		0,23	1,1
Wasser + Fett : Gesamteiweiß		3,86	
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	
	Aer. mes. Gesamtkeimzahl	<10 ⁷ (Richtwert)	
	Enterobacteriaceae	<1 ¹¹ 10 ³	
	Clostridium perfringens	<1 ¹¹ 10 ²	
	Bacillus cereus	<1 ¹¹ 10 ²	
	Coliforme	<10 ³	
	E. coli	<1 ¹¹ 10 ²	
	Enterococcus spp.	<1 ¹¹ 10 ³	
	Koagulasepositive Staphylokokken	<1 ¹¹ 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	

* muss mindestens den Grenzen der Verordnung
EG Nr. 2073/2005 der Kommission über
mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel und
den DGHM-Werten entsprechen
Richtwert: wird der Richtwert überschritten
müssen weitere Kriterien z.B. sensorische
Abweichungen herangezogen werden.

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,...)	-	
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	
	nein	
Verpackungsdesign exklusiv für diese EIGENMARKE	nein	