

Produktspezifikationsblatt

Fleischerzeugnisse

Version vom 26.02.2013

Vom Lieferanten sind die gelb unterlegten Felder auszufüllen!

Artikelbezeichnung: (z.B. LT Pariser 180g)	Presswurst halbe Stange		
Produktgruppe (lt. Codex):	Presswurst halbe , Codex B 14 - G.1.2.5.2.1 Sorte2		
Handelsfirma/en (Einkäufer):			
Eigenmarkenverantwortlicher:			
EAN-Code der Verkaufseinheit:	99.001.426.003.808		
Lieferanten Artikelnummer:	380		
Nettofüllgewicht:	ca2000g		
Anzahl der Portionen/Packung: (z.B. 3 Portionen zu 50 g)	-		
Anzahl Scheiben/Stück pro VE:	1/2Stk (ca2000g)		
Lager- u. Transportbedingung: (Temperatur, Feuchtigkeit, Lichtverhältnis, ...)	gekühlt lagern bei +2°C bis +6°C		
Verzehrshinweis 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)		
Schutzbegasung in %: (Angabe der Gaszusammensetzung)	Vac- Packung		
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 *	700,7		8,3
Brennwert in kcal *	168,4		8,4
Fett in g *	12		17,1
davon gesättigte Fettsäuren in g *	5,0		25,0
davon einfach ungesättigte Fettsäuren in g			
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren in g			
Kohlenhydrate in g *	0,1		0,0
davon Zucker in g *	0,1		0,1
davon mehrwertige Alkohole in g			
davon Stärke in g			
Ballaststoffe in g *	0		0,0

Eiweiß in g *	15		30,0
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		+	<0,1
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?		
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	67
Wasser			AT/EU	23
Schwarten			AT/EU	8
Speisegelatine			AT/EU	1
Speisesalz			AT/EU	
Weingeistessig			AT/EU	
Weinessig			AT/EU	
Maltodextrin			AT/EU	
Ascorbinsäure.Natriumascorbat	E300, E 301	Antioxidationsmittel	AT/EU	
Knoblauch				
Dextrose			AT/EU	
Zucker				
Natriumnitrit	E250;	Konservierungsstoff	AT/EU	
Gewürze				
Zwiebel			AT/EU	
Gewürzextrakte				
		(Summe der Gewürze)		1
Zutatenliste lt. Etikett: (Fließtext)	Zutaten: Schweinefleisch (67%)*, Wasser, Schwarten, Speisegelatine, Speisesalz, Weingeistessig, Weinessig, Maltodextrin, Antioxidationsmittel: E 300, E 301; Knoblauch, Dextrose, Zucker, Konservierungsstoff: E 250; Gewürze, Zwiebeln, Gewürzextrakte. Das Produkt kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten. *Trotz größter Sorgfalt kann das eventuelle Vorhandensein von Knochenstücken nicht gänzlich ausgeschlossen werden. Die Wursthülle ist zum Verzehr nicht geeignet.			
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. *Trotz größter Sorgfalt kann das eventuelle Vorhandensein von Knochenstücken nicht gänzlich ausgeschlossen werden. Transportverpackung nicht für den Endverbraucher bestimmt. Die Wursthülle ist zum Verzehr nicht geeignet.		
Besondere sensorische Merkmale: (Aussehen, Geruch, Geschmack)	Presswurst halbe, 1/2Stück in Vac-Packung mittelfest, Einlagen in Gelatine; Kal ca 13 cm, länge ca 22cm, höhe ca 18cm Geruch: würzig, nach Essig, Geschmack: fleischig, würzig, mit leichter Essignote		
Chemische Parameter	IST-Wert lt. Analyse		Wert lt. Codex Alimentarius/
Wasser		71,81	
aw-Wert			
Trockensubstanz		28,19	
Eiweiß		14,5	
Kohlenhydrate		0,1	
Fett		12	
FiT			
Ballaststoffe			
Aschegehalt		0,76	
pH - Wert		6,2	
Säuregehalt			
Acrylamid			
Sorbinsäure			
Benzoessäure			
Kollagenwert		34,34	
Kollagenfreies Eiweiß [%]		9,52	
Wasser : Gesamteiweiß		4,95	
Fett : Gesamteiweiß		0,74	
Wasser + Fett : Gesamteiweiß		5,69	
pflanzl. Stärke berechnet als Karoffelstärke [%]			
sichtbare Muskelfleischeinlage [Vol %]			50
sichtbares Fettgewebe [Vol %]			
NaCl - Gehalt		2,24	

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
* 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.	Aer. mes. Gesamtkeimzahl	5*10 ⁶ (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 ⁶ (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:	Vac Beutel	
Art der Materialien:	PA/PE	
Art der Wursthülle : (z.B.Collagendarm, Naturdarm,...)	Kunst darm	
Art des Verschlusses:	verschweißbt	
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	Gültig seit:	Nummer hier einfügen:
Schreibweise zB: AT-12345-EG	2009	AT 92540 EG

R 1344





