

Produktspezifikationsblatt

Fleischerzeugnisse

Version vom 26.02.2013

Vom Lieferanten sind die gelb unterlegten Felder auszufüllen!

| | | | |
|---|--|--|-------------------------------------|
| Artikelbezeichnung: (z.B. LT Pariser 180g) | Salami 500g geschnitten | | |
| Produktgruppe (lt. Codex): | Salami 500g, Codex B 14 - Rohwürste G.1.2.6.1.2. mit Belag Sorte 1b | | |
| Handelsfirma/en (Einkäufer): | | | |
| Eigenmarkenverantwortlicher: | | | |
| EAN-Code der Verkaufseinheit: | 9 001426004874 | | |
| Lieferanten Artikelnummer: | 487 | | |
| Nettofüllgewicht: | 500g | | |
| Anzahl Scheiben/Stück pro VE: | 1Pkg (500g) | | |
| Lager- u. Transportbedingung: (Temperatur, Feuchtigkeit, Lichtverhältnis, ...) | Lagerung bei +2 bis +6°C | | |
| Verzehrshinweis nach dem Öffnen: (nach dem Öffnen innerhalb von xx Tagen zu verbrauchen) | nicht erforderlich | | |
| Konservierungsmethode: (Angabe von Temperatur und Zeit) | Reifung; Abtrocknung (aw-Wert \leq 0,895 , am 4Tag pH-Wert $<$ 5,3) | | |
| Schutzbegasung in %: (Angabe der Gaszusammensetzung) | Atmosphäre: 70% N ₂ / 30% CO ₂ | | |
| Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Produktion: | laut Aufdruck mindestens haltbar: 43 Tage | | |
| Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Anlieferung: | laut Aufdruck mindestens haltbar: 36 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 * | 1780,4 | | 21,2 |
| Brennwert in kcal * | 429,8 | | 21,5 |
| Fett in g * | 37 | | 52,9 |
| davon gesättigte Fettsäuren in g * | 15,0 | | 75,0 |
| davon einfach ungesättigte Fettsäuren in g | | | |
| davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren in g | | | |
| Kohlenhydrate in g * | 0,2 | | 0,1 |
| 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 * | 24 | | 48,0 |
| Natrium in g * | 1,8 | | 75,0 |
| Salz in g (NaCl berechnet aus Natrium) | 4,5 | | 75,0 |
| 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 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 | | + | 0,1 |
| 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 | 160 |
| Speck | | | AT/EU | |
| Speisesalz | | | AT/EU | 4,3 |
| Gewürze (Senfmehl) | | | | |
| Traubenzucker | | | AT/EU | |
| Würze | | | AT/EU | |
| Maltodextrin | | | AT/EU | |
| Natriumascorbat | E 301 | Antioxidationsmittel | AT/EU | |
| Kaliumnitrat | E 252 | Konservierungsmittel | AT/EU | |
| Echtes Kamin | E 120 | Farbstoff | | |
| Gewürzextrakte | | | | |
| | | Summe Gewürze | | 1,9 |
| Zutatenliste lt. Etikett: (Fließtext) | Zutaten: 160g Schweinefleisch für 100g Endprodukt; Speck, Speisesalz, Gewürze (mit Senfmehl), Traubenzucker, Würze, Maltodextrin, Antioxidationsmittel: E 301; Konservierungsmittel: E 252; Farbstoff: E 120; Gewürzextrakte. Das Produkt kann Spuren von Sellerie enthalten. | | | |
| Details zu Zutaten/ Nicht deklarationspflichtige Zut. | bei NICHT zutreffen " + " löschen! | | | |
| Fleisch geboren, aufgezogen, geschlachtet, feinerlegt in Österreich: | | | | |
| Fleischerkunft 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; Transportverpackung nicht für den Endverbraucher bestimmt. | | | |
| Besondere sensorische Merkmale: (Aussehen, Geruch, Geschmack) | 1 x 500g geschnitten, gefächert, kal ca. 6 cm Geruch: würzig, intensiver Rohwurstcharakter Geschmack: würzig, salzig, intensiv, säurebetont | | | |

| Chemische Parameter | IST-Wert lt. Analyse | | Wert lt. Codex Alimentarius/ |
|---|--|--|------------------------------|
| Wasser | | 26,89 | |
| aw-Wert | | | |
| Trockensubstanz | | 73,11 | |
| Eiweiß | | 24,5 | |
| Kohlenhydrate | | 0,1 | |
| Fett | | 41,21 | |
| FiT | | | |
| Ballaststoffe | | 0 | |
| Aschegehalt | | 3,11 | |
| pH - Wert | | 6 | |
| Säuregehalt | | | |
| Acrylamid | | | |
| Sorbinsäure | | | |
| Benzoessäure | | | |
| Kollagenwert | | 11,68 | 17,6 |
| Kollagenfreies Eiweiß [%] | | 21,64 | |
| Wasser : Gesamteiweiß | | 1,1 | 1,5 |
| Fett : Gesamteiweiß | | 1,68 | 2,4 |
| Wasser + Fett : Gesamteiweiß | | 2,78 | |
| pflanzl. Stärke berechnet als Karoffelstärke [%] | | | |
| sichtbare Muskelfleischeinlage [Vol %] | | | |
| sichtbares Fettgewebe [Vol %] | | | |
| NaCl - Gehalt | | 4,3 | |
| 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 ³ /g, VVamwert < 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. | | |
| Verkaufsverpackung (VE) | | | |
| Name des Materials: | Hartfolie | | |
| Art der Materialien: | PA/PE | | |
| Art der Wursthülle : (z.B. Collagendarm, Naturdarm,...) | keine | | |
| Art des Verschlusses: | verschweißt | | |