

Produktspezifikationsblatt

Flischerzeugnisse

Version vom 08.03.2013

Vom Lieferanten sind die gelb unterlegten Felder auszufüllen!

Artikelbezeichnung: (z.B. LT Pariser 180g)	Ungarische Salami 1000g		
Produktgruppe (lt. Codex):	Ungarische Salami 1000g, Codex B 14 - Rohwürste G.1.2.6.1.1. mit Belag Sorte 1		
Handelsfirma/en (Einkäufer):			
Eigenmarkenverantwortlicher:			
EAN-Code der Verkaufseinheit:	Gewichtsartikel		
Lieferanten Artikelnummer:	4716		
Nettofüllgewicht:	ca 1000g		
Anzahl der Portionen/Packung: (z.B. 3 Portionen zu 50 g)	k.A.		
Anzahl Scheiben/Stück pro VE:	1Pkg (1Stange)		
Lager- u. Transportbedingung: (Temperatur, Feuchtigkeit, Lichtverhältnis, ...)	ungekühlt lagerfähig bei Zimmertemperatur		
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)	Reifung, Abtrocknung (aw-Wert $\leq 0,895$, am 4Tag pH-Wert $<5,3$), Temperatur $+15^{\circ}\text{C}$ bis $+22^{\circ}\text{C}$		
Schutzbegasung in %: (Angabe der Gaszusammensetzung)	Griffschutzfolie		
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, Kopffußer			
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				
SO2 u. Sulfit [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; Molkenweiß)				
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	160
Speck			AT/EU	
Speisesalz			AT/EU	4,3
Gewürze (enthält Senfmehl)				
Dextrose			AT/EU	
Würze			AT/EU	
Maltodextrin			AT/EU	
Natriumascorbat	E 301	Antioxidationsmittel	AT/EU	
Kaliumnitrat	E 252	Konservierungsstoff	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 (enthält Senfmehl), Dextrose, Würze, Maltodextrin, Antioxidationsmittel: E 301; Konservierungsstoff: 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, 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)	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 %
bitte ankreuzen			
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 Stk. In Griffschutzfolie - Schnittbild fest mit Speckeinlage, fleischfarbig mit hellen Speckstücken, Durchmesser ca 60 mm Geruch: würzig, intensiver Rohwurstgeruch Geschmack: würzig, salzig, intensiver Rohwurstcharakter, säurbetont		
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			
Benzoesäure			
Kollagenwert		11,68	16
Kollagenfreies Eiweiß [%]		21,64	
Wasser : Gesamteiweiß		1,1	1,3
Fett : Gesamteiweiß		1,68	2,2
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	
* 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	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.	
Verkaufsverpackung (VE)		
Name des Materials:	Schlauchbeutel	
Art der Materialien:	OPA/PE	
Art der Wursthülle : (z.B.Collagendarm, Naturdarm,...)	-	
Art des Verschlusses:	verschweißt	
Zertifikatsbezeichnung	Gültig bis:	Niveau/Grad
ISO 9001: 2000	aktuelle IFS und ISO Zertifikate im Spezifikationsportal abgelegt	
ISO 22000		
IFS [Niveau]		
BRC		
andere		