

# Produktspezifikationsblatt

## Fleischerzeugnisse

Version vom 19.02.2014

Vom Lieferanten sind die gelb unterlegten Felder auszufüllen!

<b>Artikelbezeichnung:</b> (z.B. LT Pariser 180g)	<b>Sacherwürstel 6Paar ca 1100g</b>			
<b>Produktgruppe (lt. Codex):</b>	Sacherwürstel ca 1100g ,Codex B 14 Brätwürste G.1.2.1. Sorte 1b			
<b>Handelsfirma/en (Einkäufer):</b>				
<b>Eigenmarkenverantwortlicher:</b>				
<b>EAN-Code der Verkaufseinheit:</b>	Gewichtsartikel			
<b>Lieferanten Artikelnummer:</b>	542			
<b>Nettofüllgewicht:</b>	ca 1100g			
<b>Anzahl der Portionen/Packung:</b> (z.B. 3 Portionen zu 50 g)	k.A.			
<b>Anzahl Scheiben/Stück pro VE:</b>	1Pkg (6Paar = 1100g)			
<b>Lager- u. Transportbedingung:</b> (Temperatur, Feuchtigkeit, Lichtverhältnis, ...)	gekühlt lagern bei +2°C bis +6°C			
<b>Verzehrshinweis nach dem Öffnen:</b> (nach dem Öffnen innerhalb von xx Tagen zu verbrauchen)	Nach dem Öffnen zum ehebaldigen Verzehr bestimmt.			
<b>Konservierungsmethode:</b> (Angabe von Temperatur und Zeit)	pasteurisiert, Kerntemperatur: mindestens +74°C (20min)			
<b>Schutzbegasung in %:</b> (Angabe der Gaszusammensetzung)	Vac - Packung			
<b>Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Produktion:</b>	laut Aufdruck mindestens haltbar: 35 Tage			
<b>Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Anlieferung:</b>	laut Aufdruck mindestens haltbar: 28 Tage			
<b>Rückverfolgbarkeit gewährleistet durch:</b>	durch Datum: mindestens haltbar bis			
<b>Entschlüsselung von Chargencode:</b>	kein Code			
<b>Rückstellmuster-Frequenz:</b>	pro Charge 1Pkg bis Ende des MHD's			
<b>Nährwerte</b> * bitte angeben	pro 100g	pro Portion [g]	% der RM*	
<b>Portionsgröße [g]:</b>			pro 100g	pro Portion
<b>Brennwert in kJ *</b>	998	0	12	0
<b>Brennwert in kcal *</b>	241	0	12	0
<b>Fett in g *</b>	21	0	30,0	0,0
<b>davon gesättigte Fettsäuren in g *</b>	8,4	0,0	42,0	0,0
davon einfach ungesättigte Fettsäuren in g		0		
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren in g		0		
<b>Kohlenhydrate in g *</b>	1	0	0,4	0,0
<b>davon Zucker in g *</b>	0,4	0	0,4	0,0
davon mehrwertige Alkohole in g		0		
davon Stärke in g		0		
Ballaststoffe in g *	0	0	0,0	0,0
<b>Eiweiß in g *</b>	12	0	24,0	0,0
<b>Salz in g (NaCl berechnet aus Natrium)</b>	2,0	0,0	33,3	0,0
* RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ/2000kcal)				
die grau hinterlegten Felder berechnen sich automatisch				

Allergene *	bei NICHT zutreffen " + " löschen!		
* laut VO(EU)1169/2011	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		+	0,4
Fructose			
Süßungsmittel			
Phenylalanin	aus Aspartam		
Glutamat	Geschmacksverstärker	+	<1
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 VO(EU1169/2011 inkl. QUID Leitlinie)			
	davon Einzelzutaten Bezeichnung inkl. E-Nr.	Klassenname bei Zusatzstoffen	Lieferant / Herkunftsland des Rohstoffes	%
Schweine- und Rindfleisch			AT/EU	84
Wasser			AT	12
Speisesalz			AT/EU	2
Kartoffelstärke			AT/EU	1
Dextrose			AT/EU	
Gewürzextrakte				
Triphosphate	E 451	Stabilisator	AT/EU	
Maltodextrin			AT/EU	
Mononatriumglutamat	E 621	Geschmacksverstärker	AT/EU	
Natriumnitrit	E 250	Konservierungsstoff		
Gewürze				
Knoblauch				
Ascorbinsäure	E 300	Antioxidationsmittel	AT/EU	
Würze			AT/EU	
Aroma				
Schafsaftling				
Buchenrauch			AT/EU	
		Summe Gewürze		1
<b>Zutatenliste lt. Etikett:</b> (Fließtext)	Zutaten: Schweine- und Rindfleisch (84%), Wasser, Speisesalz, Kartoffelstärke, Dextrose, Gewürzextrakte, Stabilisator: E 451; Konservierungsstoff: E 250; Maltodextrin, Geschmacksverstärker: E 621; Gewürze, Knoblauch, Antioxidationsmittel: E 300; Aroma, Schafsaftling, Buchenrauch. Das Produkt kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten.			
<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:				
<b>Sonstige Details:</b>				
<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 Senf und Sellerie enthalten. Nach dem Öffnen zum ehebaldigen Verzehr bestimmt.			
<b>Besondere sensorische Merkmale:</b> (Aussehen, Geruch, Geschmack)	Sacherwürstel 1100g, 6 Paar in Vac-Packung frisch, knackig, leicht braun-fleischfarben; Länge ca 26cm, Durchmesser ca 23mm Stk. Geruch: leichter Rauchgeruch, frischer süßlicher Fleischgeruch. Geschmack: leicht süßlich, würziger Fleischgeschmack mit zarter Rauchnote.			

Chemische Parameter	Ist Wert lt. Analyse		Wert lt. Codex Alimentarius/
Wasser		63,93	
aw-Wert			
Trockensubstanz		36,07	
Eiweiß		11,48	
Kohlenhydrate		1	
Fett		20,63	
FIT			
Ballaststoffe			
Aschegehalt		2,05	
pH - Wert		6,1	
Säuregehalt			
Acrylamid			
Sorbinsäure			
Benzoessäure			
Kollagenwert		18,99	22
Kollagenfreies Eiweiß [%]		9,30	8,1
Wasser : Gesamteiweiß		5,57	6,5
Fett : Gesamteiweiß		1,8	3,2
Wasser + Fett : Gesamteiweiß		7,37	8,5
pflanzl. Stärke berechnet als Karoffelstärke [%]		1	2
sichtbare Muskelfleischeinlage [Vol %]			
sichtbares Fettgewebe [Vol %]			
NaCl - Gehalt		1,91	
Nitrat [mg/kg]			
Nitrit [mg/kg]			
Calcium [mg/kg]			
Vitamine [mg/kg]			
Mineralstoffe [mg/kg]			
Mykotoxine [µg/kg]			
Schwermetalle[mg/kg]			
sonstige			
<b>Mikrobiologie Grenzwerte * am Ende der Mindesthaltbarkeit</b>		<b>KBE / g</b>	
* 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 <sup>5</sup> (Richtwert)	
	Enterobacteriaceae	<1*10 <sup>3</sup>	
	Clostridium perfringens	<1*10 <sup>2</sup>	
	Bacillus cereus	<1*10 <sup>2</sup>	
	Coliforme	<10 <sup>3</sup>	
	E. coli	<1*10 <sup>2</sup>	
	Enterococcus spp.	<1*10 <sup>3</sup>	
	Koagulasepositive Staphylokokken	<1*10 <sup>2</sup>	
	Milchsäurebakterien als Probiotika	X	
	Lactobacillus spp.	5*10 <sup>5</sup> (Richtwert)	
	Hefen	<10 <sup>4</sup> (Richtwert)	
	Schimmel	<10 <sup>2</sup>	
	Salmonella spp.	n. n. in 25g	
	Listeria monocytogenes	<100	
	EHEC	n. n. in 25g	
Sonstige	X		
<b>Die Angaben über mikrobiologische und chemische Parameter beruhen auf:</b> (z.B.: Untersuchungen jeder produzierten Charge, regelmäßige Untersuchungen 1x/Monat, Lagertests,...)	<b>Regelmäßige interne und externe Untersuchungen.</b>		
<b>Verkaufsverpackung (VE)</b>			
<b>Name des Materials:</b>	Weichfolie		
<b>Art der Materialien:</b>	PA/PE		
<b>Art der Wursthülle :</b> (z.B.Collagendarm, Naturdarm,...)	Schafsaitlein		
<b>Art des Verschlusses:</b>	verschweiß		
<b>Konformitätserklärung von Verpackungsmaterial mit direktem Produktkontakt lt. VO 1935/2004 beigelegt</b>	Siehe aktuelle Rückverfolgung		