

# Produktspezifikationsblatt

## Fleischerzeugnisse

Version vom 26.02.2013

Vom Lieferanten sind die gelb unterlegten Felder auszufüllen!

<b>Artikelbezeichnung:</b> (z.B. LT Pariser 180g)	<b>Toastschinken 400g</b>		
<b>Produktgruppe (lt. Codex):</b>	Toastschinken 400g: Codex B14 Kochpökelware G.1.2.8.1.2		
<b>Handelsfima/en (Einkäufer):</b>			
<b>Eigenmarkenverantwortlicher:</b>			
<b>EAN-Code der Verkaufseinheit:</b>	9,00143E+12		
<b>Lieferanten Artikelnummer:</b>	3564		
<b>Nettofüllgewicht:</b>	400g		
<b>Anzahl Scheiben/Stück pro VE:</b>	1Pkg (400g)		
<b>Lager- u. Transportbedingung:</b> (Temperatur, Feuchtigkeit, Lichtverhältnis, ...)	Gekühlt lagern bei +2°C bis +6°C		
<b>Verzehrsinweis 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)	Atmospackung: 70% N2 / 30% CO2		
<b>Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Produktion:</b>	laut Aufdruck mindestens haltbar: 22 Tage		
<b>Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Anlieferung:</b>	laut Aufdruck mindestens haltbar: 15 Tage		
<b>Rückverfolgbarkeit gewährleistet durch:</b>	durch Datum: mindestens haltbar bis		
<b>Entschlüsselung von Chargencode:</b>	kein Code		
<b>Nährwerte</b> * bitte angeben	<b>pro 100g</b>	<b>pro Packung/ pro Portion</b> (= _____ g)	<b>% der RM*</b> <b>pro 100g</b>
<b>Brennwert in kJ *</b>	445,9		5,3
<b>Brennwert in kcal *</b>	105,8		5,3
<b>Fett in g *</b>	3		4,3
<b>davon gesättigte Fettsäuren in g *</b>	1,2		6,0
davon einfach ungesättigte Fettsäuren in g			
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren in g			
<b>Kohlenhydrate in g *</b>	0,7		0,3
<b>davon Zucker in g *</b>	0,3		0,3
davon mehrwertige Alkohole in g			
davon Stärke in g	0		
<b>Ballaststoffe in g *</b>	0		0,0
<b>Eiweiß in g *</b>	19		38,0
<b>Natrium in g *</b>	0,8		33,3
<b>Salz in g (NaCl berechnet aus Natrium)</b>	2,0		33,3
<b>BE</b>			
* 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			
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?	

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	91
Wasser			AT/EU	6
Speisesalz unjodiert			AT/EU	2
Diphosphate	E 450,	Stabilisatoren	AT/EU	
Triphosphate	E 451	Stabilisatoren	AT/EU	
Polyphosphate	E 452	Stabilisatoren	AT/EU	
Maltodextrin			AT/EU	
Zucker			AT/EU	
Gewürze				
Knoblauch				
Natriumascorbat	E 301	Antioxidationsmittel	AT/EU	
Natriumnitrit	E 250	Konservierungsstoff		
		Summe der Gewürze		1
<b>Zutatenliste lt. Etikett: (Fließtext)</b>	Zutaten: Schweinefleisch (91%), Wasser, Speisesalz, Stabilisatoren: Di-, Tri-, Polyphosphat; Maltodextrin, Zucker, Gewürze, Knoblauch, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit. 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, feinerlegt 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:				
<b>Österreich-Kennzeichnung: (= Regalstreifenkennzeichnung)</b>  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: (z.B. Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, glutenfrei...)</b>	gluten- und laktosefrei; Nach dem Öffnen zum ehebaldigen Verzehr bestimmt.			
<b>Besondere sensorische Merkmale: (Aussehen, Geruch, Geschmack)</b>	1 x 400g geschnitten, gefächert, ca. 9 x 9cm milder, fleischiger Geruch saftig, mild gesalzen mit Schinkenaroma			

Chemische Parameter	IST-Wert lt. Analyse	Wert lt. Codex Alimentarius/ lt. REWE-Codex
Wasser	73,15	
aw-Wert		
Trockensubstanz	26,85	
Eiweiß	19	
Kohlenhydrate	0,7	
Fett	3	
FiT		
Ballaststoffe		
Aschegehalt	2,56	
pH - Wert	5,8	
Säuregehalt		
Acrylamid		
Sorbinsäure		
Benzoessäure		
Kollagenwert		
Kollagenfreies Eiweiß [%]		
Wasser : Gesamteiweiß	3,85	4,2
Fett : Gesamteiweiß	0,16	
Wasser + Fett : Gesamteiweiß	4	
pflanzl. Stärke berechnet als Karoffelstärke [%]		
sichtbare Muskelfleischeinlage [Vol %]		
sichtbares Fettgewebe [Vol %]		
NaCl - Gehalt	1,9	
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 *</b> am Ende der Mindesthaltbarkeit		<b>KBE / g</b>
<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	5*10 <sup>6</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>6</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>		
Name des Materials:		
Art der Materialien:	Weichfolie PA/PE	
Art der Wursthülle : (z.B.Collagendarm, Naturdarm,...)	keine	
Art des Verschlusses:	verschweißt	