

Produktspezifikationsblatt

Fleischerzeugnisse

Version vom 08.03.2013

Vom Lieferanten sind die gelb unterlegten Felder auszufüllen!

Artikelbezeichnung: (z.B. LT Pariser 180g)	Weisswürstel nach Münchner Art 300g		
Produktgruppe (lt. Codex):	Weisswürstel n. Münchner Ar. Codex B 14, G.1.2.1 BrätwürsteSorte 2		
Handelsfirma/en (Einkäufer):			
Eigenmarkenverantwortlicher:			
EAN-Code der Verkaufseinheit:	900.142.613.439		
Lieferanten Artikelnummer:	1343		
Nettofüllgewicht:	300g		
Anzahl der Portionen/Packung: (z.B. 3 Portionen zu 50 g)	k.A.		
Anzahl Scheiben/Stück pro VE:	1Pkg (300g (4Stk.))		
Lager- u. Transportbedingung: (Temperatur, Feuchtigkeit, Lichtverhältnis, ...)	gekühlt lagern bei +2°C bis +6°C		
Verzehrsinweis nach dem Öffnen: (nach dem Öffnen innerhalb von xx Tagen zu verbrauchen)	Nach dem Öffnen zum ehebaldigen Verzehr 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: 27 Tage		
Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Anlieferung:	laut Aufdruck mindestens haltbar: 20 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 *	972,5		11,6
Brennwert in kcal *	235		11,8
Fett in g *	21		30,0
davon gesättigte Fettsäuren in g *	9,0		45,0
davon einfach ungesättigte Fettsäuren in g			
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren in g			
Kohlenhydrate in g *	0,5		0,2
davon Zucker in g *	0,5		0,6
davon mehrwertige Alkohole in g			
davon Stärke in g			
Ballaststoffe in g *	0		0,0
Eiweiß in g *	11		22,0
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		+	10
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		+	0,5
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 LMKV inkl. QUID - Regelung			
	davon Einzelzutaten Bezeichnung inkl. E-Nr.	Klassenname bei Zusatzstoffen	Lieferant / Herkunftsland des Rohstoffes	%
Schweine- und Kalbfleisch			AT/EU	65
Wasser			AT/EU	28
Speck			AT/EU	2
Petersilie				1
Speisesalz			AT/EU	2
Zwiebeln				
Triphosphat	E 451	Stabilisator		
Knoblauch				
Dextrose				
Mononatriumglutamat	E 621	Geschmacksverstärker		
Gewürze, Gewürzextrakte				
Aroma				
Schweinesaitling				
			Gewürzmischung	2
Senf: Wasser, Brauner Zucker, Senfsaaten, Branntweinessig, Gewürze.				
Zutatenliste lt. Etikett: (Fließtext)	Zutaten: Schweine- und Kalbfleisch (65%), Wasser, Speck, Petersilie, Speisesalz, Zwiebeln, Stabilisatoren: E 451; Knoblauch, Dextrose, Geschmacksverstärker: E 621; Gewürze, Gewürzextrakte, Aroma. Schweinesaitling. Weisswürstel können Spuren von Senf und 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) 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; Zubereitungshinweis: ca 10 Min. in heißem Wasser ziehen lassen. *Nicht essbarer Flüssigkeitsabsorber in Packung. Weisswürstel können Spuren von Senf und Sellerie enthalten. Nach dem Öffnen zum ehebaldigen Verzehr bestimmt.		
Besondere sensorische Merkmale: (Aussehen, Geruch, Geschmack)	Weisswürstel 300g, 4Stk in Vac-Packung ca 11cm kal 32mm Geruch: frisch, fleischig, würzig Geschmack: saftig, würzig, arteigen Weisswürste mit leichter Zitronen-Petersiliennote		
Chemische Parameter	Ist Wert lt. Analyse		Wert lt. Codex Alimentarius/
Wasser	63,19		
aw-Wert			
Trockensubstanz	36,81		
Eiweiß	11,27		
Kohlenhydrate	0,5		
Fett	21,3		
FIT			
Ballaststoffe			
Aschegehalt	2,79		
pH - Wert	6,3		
Säuregehalt			
Acrylamid			
Sorbinsäure			
Benzoessäure			
Kollagenwert	22,54		33
Kollagenfreies Eiweiß [%]	8,73		6,8
Wasser : Gesamteiweiß	5,61		6,9
Fett : Gesamteiweiß	1,9		2,6
Wasser + Fett : Gesamteiweiß	7,41		
pflanzl. Stärke berechnet als Karoffelstärke [%]			
sichtbare Muskelfleischeinlage [Vol %]			
sichtbares Fettgewebe [Vol %]			
NaCl - Gehalt	1,45		
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 ⁵ (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 ⁵ (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,.....)	
Verkaufsverpackung (VE)	Regelmäßige interne und externe Untersuchungen.
Name des Materials:	Weichfolie
Art der Materialien:	PA / PE
Art der Wursthülle : (z.B.Collagendarm, Naturdarm,...)	Natarsaitling
Art des Verschlusses:	verschweißt