

# Produktspezifikationsblatt

## Fleischerzeugnisse

Version vom 26.02.2013

Vom Lieferanten sind die gelb unterlegten Felder auszufüllen!

	<b>Rauchspeck</b>		
<b>Artikelbezeichnung:</b> (z.B. LT Pariser 180g)	<b>Schweinebauchfleisch geräuchert und gegart</b>		
<b>Produktgruppe (lt. Codex):</b>	Rauchspeck, Codex B 14, Pökelwaren G.1.2.8.1.3		
<b>Handelsfima/en (Einkäufer):</b>			
<b>Eigenmarkenverantwortlicher:</b>			
<b>EAN-Code der Verkaufseinheit:</b>	9.001.426.004.925		
<b>Lieferanten Artikelnummer:</b>	492		
<b>Nettofüllgewicht:</b>	500g		
<b>Anzahl Scheiben/Stück pro VE:</b>	1Pkg ( 500g)		
<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)	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 (= _____ g)</b>	<b>% der RM* pro 100g</b>
<b>Brennwert in kJ *</b>	1489,1		17,7
<b>Brennwert in kcal *</b>	359,2		18,0
<b>Fett in g *</b>	30		42,9
<b>davon gesättigte Fettsäuren in g *</b>	12,0		60,0
davon einfach ungesättigte Fettsäuren in g			
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren in g			
<b>Kohlenhydrate in g *</b>	3,3		1,3
<b>davon Zucker in g *</b>	1,7		1,9
davon mehrwertige Alkohole in g			
davon Stärke in g			
<b>Ballaststoffe in g *</b>	0		0,0
<b>Eiweiß in g *</b>	19		38,0
Natrium in g *	1,2		50,0
<b>Salz in g (NaCl berechnet aus Natrium)</b>	3,0		50,0
<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			
SO <sub>2</sub> u. Sulfite [c > 10 mg/kg od. 10 mg/L als SO <sub>2</sub> ]			
Intoleranzen	Kommentar	+	Anteile [%]
Milchzucker (= Laktose)	(Richtwert für "lactosefrei" < 100 mg/kg)		
Glucose		+	1,7
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	%
Schweinebauchfleisch			AT/EU	95
Speisesalz			AT/EU	2,5
Maltodextrin			AT/EU	
Gewürze				
Dextrose			AT/EU	
Knoblauch				
Natriumascorbat	E301	Antioxidationsmittel	AT/EU	
Gewürzextrakte				
Natriumnitrit	E250	Konservierungsstoff	AT/EU	
Buchenrauch			AT/EU	
		(Summe der Gewürze)		2,5
<b>Zutatenliste lt. Etikett:</b> (Fließtext)	Zutaten: Schweinebauchfleisch, Speisesalz, Maltodextrin, Gewürze, Dextrose, Knoblauch, Antioxidationsmittel: E 301, E 316; Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: E 250, Zucker, 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:				
Sonstige Details:				
<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 von Senf und Sellerie enthalten. Nach dem Öffnen zum ehebaldigen Verzehr bestimmt.			
<b>Besondere sensorische Merkmale:</b> (Aussehen, Geruch, Geschmack)	Rauchspeck 500 g, geschnitten, gefächert in Atmos Packung ca 19 x 6cm Geruch:würzig, geräuchert Geschmack: würzig, zarter Speckgeschmack			

Chemische Parameter	IST-Wert lt. Analyse		Wert lt. Codex Alimentarius/
Wasser		47,74	
aw-Wert			
Trockensubstanz		52,26	
Eiweiß		18,5	
Kohlenhydrate		3,3	
Fett		29,78	
FIT			
Ballaststoffe		0	
Aschegehalt			
pH - Wert		6	
Säuregehalt			
Acrylamid			
Sorbinsäure			
Benzoessäure			
Kollagenwert			
Kollagenfreies Eiweiß [%]			
Wasser : Gesamteiweiß		2,58	3,4
Fett : Gesamteiweiß		1,61	
Wasser + Fett : Gesamteiweiß		4,19	
pflanzl. Stärke berechnet als Karoffelstärke [%]			
sichtbare Muskelfleischeinlage [Vol %]			
sichtbares Fettgewebe [Vol %]			
NaCl - Gehalt		2,3	
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	<10 <sup>7</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.	<10 <sup>7</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		