

Produktspezifikationsblatt

Fleischerzeugnisse

Version vom 19.02.2014

Vom Lieferanten sind die gelb unterlegten Felder auszufüllen!

Artikelbezeichnung: (z.B. LT Pariser 180g)	Rauchschinken 110g gegart und geräuchert		
Produktgruppe (lt. Codex):	Rauchschinken 110g, Codex B14 Kochpökelware G.1.2.8.1.2		
Handelsfima/en (Einkäufer):			
Eigenmarkenverantwortlicher:			
EAN-Code der Verkaufseinheit:	9 001 426 004 703		
Lieferanten Artikelnummer:	470		
Nettofüllgewicht:	110g		
Anzahl der Portionen/Packung: (z.B. 3 Portionen zu 50 g)	k.A.		
Anzahl Scheiben/Stück pro VE:	1Pkg (110g)		
Lieferantendaten			
Firmenbezeichnung :	Radatz Feine Wiener Fleischwaren Gesellschaft m. b. H.		
Ansprechpartner Position	Qualitätsmanager	Key Account	GF / BL
Ansprechpartner Name:	Günter Hütter	Johann Pichler	Dr. Franz Radatz
E-Mail:	guenter.huetter@radatz.com	johann.pichler@radatz.com	Franz.Radatz@radatz.com
Telefonnummer:	01/66 110-0 // 0664/381 32 86	01/66 110-0 // 0664/251 42 42	01/66 110-0
Faxnummer:	01/66 110-33	01/66 110-99	01/66 110-33
Notfallnummer für Rückholaktion: (24h Erreichbarkeit)	01/66 110-50		
PLZ + Ort + Straße:	Erlaaerstraße 187, 1230 - Wien		
Herstellerdaten			
Firmenbezeichnung :	Radatz Feine Wiener Fleischwaren Gesellschaft m. b. H.		
Ansprechpartner Position	Qualitätsmanager	Key Account	GF / BL
Ansprechpartner Name:	Günter Hütter	Johann Pichler	Dr. Franz Radatz
E-Mail:	guenter.huetter@radatz.com	johann.pichler@radatz.com	Franz.Radatz@radatz.com
Telefonnummer:	01/66 110-0 // 0664/381 32 86	01/66 110-0 // 0664/251 42 42	01/66 110-0
Faxnummer:	01/66 110-33	01/66 110-99	01/66 110-33
PLZ + Ort + Straße:	Erlaaerstraße 187, 1230 - Wien		
Produktionsstätte			
Firmenbezeichnung :	Radatz Feine Wiener Fleischwaren Gesellschaft m. b. H.		
Ansprechpartner Position	Qualitätsmanager	Key Account	GF / BL
Ansprechpartner Name:	Günter Hütter	Johann Pichler	Dr. Franz Radatz
E-Mail:	guenter.huetter@radatz.com	johann.pichler@radatz.com	Franz.Radatz@radatz.com
Telefonnummer:	01/66 110-0 // 0664/381 32 86	01/66 110-0 // 0664/251 42 42	01/66 110-0
Faxnummer:	01/66 110-33	01/66 110-99	01/66 110-33
PLZ + Ort + Straße:	Erlaaerstraße 187, 1230 - Wien		

Lager- u. Transportbedingung: (Temperatur, Feuchtigkeit, Lichtverhältnis, ...)	Gekühlt lagern bei +2°C bis +6°C			
Verzehrshinweis nach dem Öffnen: (nach dem Öffnen innerhalb von xx Tagen zu verbrauchen)	Nach dem Öffnen zum ehebaldigen Verzehr bestimmt.			
Konservierungsmethode: (Pökeln, Räuchern, Kühlen, Erhitzen, ... gegebenenfalls Angabe von Temperatur und Zeit. Bei Rohwurst: Angabe der Reifedauer und - temperatur sowie etwaig verwendete Starterkultur.)	Erhitzung, Kerntemperatur: mindestens +72°C (20min)			
Schutzbegasung in %: (Angabe der Gaszusammensetzung)	Atmospackung: 70% N2 / 30% CO2			
Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Produktion:	mindestens 22 Tage			
Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Anlieferung:	mindestens 19 Tage			
Rückverfolgbarkeit gewährleistet durch:	durch Datum: mindestens haltbar bis			
Entschlüsselung von Chargencode:	kein Code			
Rückstellmuster-Frequenz:	pro Charge 1Pkg bis Ende des MHD's			
Nährwerte * bitte angeben	pro 100g	pro Portion [g]	% der RM*	
Portionsgröße [g]:			pro 100g	pro Portion
Brennwert in kJ *	429	0	5	0
Brennwert in kcal *	102	0	5	0
Fett in g *	3,0	0	4,3	0,0
davon gesättigte Fettsäuren in g *	1,2	0	6,0	0,0
davon einfach ungesättigte Fettsäuren in g		0		
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren in g		0		
Kohlenhydrate in g *	0,7	0	0,3	0,0
davon Zucker in g *	0	0	0,3	0,0
davon mehrwertige Alkohole in g		0		
davon Stärke in g		0		
Ballaststoffe in g *	0	0	0,0	0,0
Eiweiß in g *	18	0	36,0	0,0
Salz in g (NaCl berechnet aus Natrium)	2,0	0	33,3	0,0
* RM = Referenmenge 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			
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			
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 VO(EU1169/2011)			
	davon Einzelzutaten Bezeichnung inkl. E-Nr.	Klassenname bei Zusatzstoffen	Lieferant / Herkunftsland des Rohstoffes	%
Schweinefleisch			EU	94
Wasser			EU	2
Speisesalz			EU	2
Di-, Tri-, Polyphosphat	E 450, E 451, E 452	Stabilisator		
Maltodextrin				
Zucker				
Gewürze				
Knoblauch				
Natriumascorbat	E 301	Antioxidationsmittel		
Natriumnitrit	E 250	Konservierungsstoff		
Buchenrauch				
Zutatenliste lt. Etikett: (Fließtext)	Zutaten: 94% Schweinefleisch, Wasser, Speisesalz, Stabilisatoren: Di-, Tri-, Polyphosphate; Maltodextrin, Zucker, Gewürze, Knoblauch, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Buchenholzrauch. Kann 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)	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...)	Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten. Gluten- und laktosefrei. Unter Schutzatmosphäre verpackt. Nach dem Öffnen zum ehebaldigen Verzehr bestimmt.	
Besondere sensorische Merkmale: (Aussehen, Geruch, Geschmack)	Rauchschinken 110g geschnitten, gefächert, kal ca 80 mm Geruch: milder, Schinkengeruch Geschmack: leicht süßlich, würziger Schinken mit leichter Rauchnote	
Chemische Parameter	IST-Wert lt. Analyse	Wert lt. Codex Alimentarius
Wasser	75,72	
aw-Wert		
Trockensubstanz	24,28	
Eiweiß	18,06	
Kohlenhydrate	0,7	
Fett	1,88	
FIT		
Ballaststoffe		
Aschegehalt	2,33	
pH - Wert	6,2	
Säuregehalt		
Acrylamid		
Sorbinsäure		
Benzoessäure		
Kollagenwert		
Kollagenfreies Eiweiß [%]		
Wasser : Gesamteiweiß	4,19	4,2
Fett : Gesamteiweiß	0,1	
Wasser + Fett : Gesamteiweiß	4,3	
pflanzl. Stärke berechnet als Karoffelstärke [%]		
sichtbare Muskelfleischeinlage [Vol %]		
sichtbares Fettgewebe [Vol %]		
NaCl - Gehalt	2,02	
Nitrat [mg/kg]		
Nitrit [mg/kg]		
Calcium [mg/kg]		
Vitamine [mg/kg]		
Mineralstoffe [mg/kg]		
Mykotoxine [µg/kg]		
Schwermetalle[mg/kg]		
Phosphor als P2O5 (NA)		
Mikrobiologie Grenzwerte * am Ende der Mindesthaltbarkeit		KBE / g
<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 ⁶ (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 ⁶ (Richtwert)
	Hefen	<10 ⁴ (Richtwert)
	Schimmel	<10 ²
	Salmonella spp.	n. n. in 25g

Listeria monocytogenes	n. n. in 25g
EHEC	n. n. in 25g
Sonstige	X

<p>Die Angaben über mikrobiologische und chemische Parameter beruhen auf: (z.B.: Untersuchungen jeder produzierten Charge, regelmäßige Untersuchungen 1x/Monat, Lagertests,.....)</p>	<p>Regelmäßige interne und externe Untersuchungen.</p>	
<p>Verkaufsverpackung (VE)</p>		
<p>Name des Materials:</p>	Weichfolie	
<p>Art der Materialien:</p>	PA/PE	
<p>Art der Wursthülle : (z.B.Collagendarm, Naturdarm,...)</p>	keine	
<p>Art des Verschlusses:</p>	verschweißt	
<p>Konformitätserklärung von Verpackungsmaterial mit direktem Produktkontakt lt. VO 1935/2004 beigelegt</p>	<p>siehe aktuelle Rückverfolgung</p>	
<p>Zertifikatsbezeichnung</p>	Gültig bis:	Niveau/Grad
<p>ISO 9001: 2000</p>	<p>aktuelle IFS und ISO Zertifikate im Spezifikationsportal abgelegt</p>	
<p>ISO 22000</p>		
<p>IFS [Niveau]</p>		
<p>BRC</p>		
<p>andere</p>		
<p>Genusstauglichkeitszeichen/ Zulassungsnummer</p> <p>Schreibweise zB: AT-12345-EG</p>	Gültig seit:	Nummer hier einfügen:
	2009	AT 92540 EG
<p>Verarbeitungsprozess inkl. der detaillierten Beschreibung der CCP's (Parameter und Grenzwert) laut HACCP-Konzept (z.B. Fertigungsablauf, Fließdiagramm, Beschreibung der einzelnen Prozessschritte) in Form einer Microsoft Word Datei od. eines PDF-Files beilegen</p>	<p>Bitte beilegen.</p>	
<p>Marketing relevante Vorgaben</p>	JA / NEIN	wenn "JA" bis wann
<p>Innovation für diese EIGENMARKE exklusiv</p>	nein	
<p>Produkt mit REWE entwickelt daher uneingeschränkte Exklusivität</p>	nein	
<p>Verpackungsdesign exklusiv für diese EIGENMARKE</p>	nein	

Foto des Etiketts:



Rauchschinken
gegart und geräuchert

Zutaten: 94% Schweinefleisch, Wasser, Speisesalz, Stabilisatoren: Di-, Tri-, Polyphosphate; Maltodextrin, Zucker, Gewürze, Knoblauch, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Buchenholzrauch. Das Produkt kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten. Gluten- und laktosefrei. Nach dem Öffnen zum ehebaldigen Verzehr bestimmt. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

e 110g

Nährwerte Ø / 100g	
Energie:	429kJ/102kcal
Fett:	3,0g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,2g
Kohlenhydrate:	0,7g
davon Zucker:	<0,5g
Eiweiß:	18g
Salz:	2,0g

Lagerung bei +2°C bis +6°C
Ungeöffnet mindestens haltbar bis:
19.07.2022

Preis laut Regal



Hergestellt von: Radatz GmbH, Erlaaer Straße 187, A-1230 Wien

Foto des Produkts:



Ich bestätige hiermit die Richtigkeit dieser Angaben, und dass alle gesetzliche Verordnungen eingehalten werden.

15.02.2023, A - 1230 Wi

Datum, Ort

i.A. R.Mehofer

Unterschrift des Lieferanten