

Produktspezifikationsblatt

Fleischerzeugnisse

Version vom 08.03.2013

Vom Lieferanten sind die gelb unterlegten Felder auszufüllen!

| | | | |
|--|--|--|--|
| Artikelbezeichnung: (z.B. LT Pariser 180g) | Original Wiener 150g | | |
| Produktgruppe (lt. Codex): | Original Wiener 150g, Codex B 14 , Fleischwürste G.1.2.2 | | |
| Handelsfima/en (Einkäufer): | | | |
| Eigenmarkenverantwortlicher: | | | |
| EAN-Code der Verkaufseinheit: | 9 001426034397 | | |
| Lieferanten Artikelnummer: | 3439 | | |
| Nettofüllgewicht: | 150g | | |
| Anzahl der Portionen/Packung: (z.B. 3 Portionen zu 50 g) | k.A. | | |
| Anzahl Scheiben/Stück pro VE: | 1 Pkg. (150g) | | |
| Lieferantendaten | | | |
| Firmenbezeichnung : | Radatz Feine Wiener Fleischwaren Gesellschaft m. b. H. | | |
| Ansprechpartner Position | Qualitätsmanager | Key Account | GF / E |
| Ansprechpartner Name: | Günter Hütter | Johann Pichler | Dr. Franz F |
| E-Mail: | guenter.huetter@radatz.com | johann.pichler@radatz.com | Franz.Radatz@ |
| Telefonnummer: | 01/66 110-0 // 0664/381 32 86 | 01/66 110-0 // 0664/251 42 42 | 01/66 1: |
| Faxnummer: | 01/66 110-33 | 01/66 110-99 | 01/66 11 |
| Notfallnummer für Rückholaktion: (24h Erreichbarkeit) | 01/66 110-50 | | |
| PLZ + Ort + Straße: | Erlaaerstr. 187, 1230 Wien | | |
| Herstellerdaten | | | |
| Firmenbezeichnung : | Radatz Feine Wiener Fleischwaren Gesellschaft m. b. H. | | |
| Ansprechpartner Position | Qualitätsmanager | Key Account | GF / E |
| Ansprechpartner Name: | Günter Hütter | Johann Pichler | Dr. Franz F |
| E-Mail: | guenter.huetter@radatz.com | johann.pichler@radatz.com | Franz.Radatz@ |
| Telefonnummer: | 01/66 110-0 // 0664/381 32 86 | 01/66 110-0 // 0664/251 42 42 | 01/66 1: |
| Faxnummer: | 01/66 110-33 | 01/66 110-99 | 01/66 11 |
| PLZ + Ort + Straße: | Erlaaerstr. 187, 1230 Wien | | |
| Produktionsstätte | | | |
| Firmenbezeichnung : | Radatz Feine Wiener Fleischwaren Gesellschaft m. b. H. | | |
| Ansprechpartner Position | Qualitätsmanager | Key Account | GF / E |
| Ansprechpartner Name: | Günter Hütter | Johann Pichler | Dr. Franz F |
| E-Mail: | guenter.huetter@radatz.com | johann.pichler@radatz.com | Franz.Radatz@ |
| Telefonnummer: | 01/66 110-0 // 0664/381 32 86 | 01/66 110-0 // 0664/251 42 42 | 01/66 1: |

| | | | |
|---|---|---|--------------------|
| Faxnummer: | 01/66 110-33 | 01/66 110-99 | 01/66 11 |
| PLZ + Ort + Straße: | Erlaaerstr. 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 bestimm | | |
| Konservierungsmethode: (Angabe von Temperatur und Zeit) | Erhitzung; Kerntemperatur: mindestens +74°C (20mi | | |
| Schutzbegasung in %: (Angabe der Gaszusammensetzung) | Atmospackung: 30% CO ₂ , 70% N ₂ | | |
| Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Produktion: | mindestens 22 Tage | | |
| Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Anlieferung: | mindestens 15 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 R pro 100 |
| Brennwert in kJ * | 1113,2 | | 13,3 |
| Brennwert in kcal * | 268,4 | | 13,4 |
| Fett in g * | 22 | | 31,4 |
| davon gesättigte Fettsäuren in g * | 10,0 | | 50,0 |
| davon einfach ungesättigte Fettsäuren in g | | | |
| davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren in g | | | |
| Kohlenhydrate in g * | 0,6 | | 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 * | 17 | | 34,0 |
| 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 Geschlecht, Gewicht, körperlicher Aktivität, etc. | | | |
| 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. Hybridstämme 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 | | + | 0,5 |
| 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 VO(EU)1169/2011 | | |
| | davon Einzelzutaten Bezeichnung inkl. E-Nr. | Klassenname bei Zusatzstoffen | Lieferant / Herkunftsland des Rohstoffes |
| Schwein- und Rindfleisch | | | AT/EU |
| Speisesalz | | | AT/EU |
| Gewürze | | | |
| Triphosphat | E 451 | Stabilisator | |
| Dextrose | | | |
| Maltodextrin | | | |

| | | | |
|---|---|---|--|
| Knoblauch | | | |
| Mononatriumglutamat | E 621 | Geschmacksverstärker | |
| Natriumnitrit | E 250 | Konservierungsstoff | |
| Ascorbinsäure | E 300 | Antioxidationsmittel | |
| Gewürzextrakte | | | |
| Aroma | | | |
| Buchenrauch | | | |
| | | Summe der Gewürze | |
| | | | |
| | | | |
| Zutatenliste lt. Etikett: (Fließtext) | Zutaten: 117g Schweine- und Rindfleisch für 100g Endprodukt; Speisesalz, Gew Stabilisatoren: E 451; Dextrose, Maltodextrin, Knoblauch, Geschmacksverstärker, Konservierungsstoff: E 250 ; Antioxidationsmittel: E 300; Gewürzextrakte, Aro Buchenrauch. | | |
| 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 zutre - Wertschöp < 50 % |
| Auslobungen lt. Etikett: (z.B. Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, glutenfrei...) | gluten- und laktosefrei, Das Produkt kann Spuren von Senf und Sellerie enthält Nach dem Öffnen zum ehebaldigen Verzehr bestimm | | |
| Besondere sensorische Merkmale: (Aussehen, Geruch, Geschmack) | Original Wiener 150g , gefächert, geschnitten in Atmospha schnittfest, geräuchert, Kaliber ca 105mm Geruch:würzig, geräuchert Geschmack: würzig arteigen Wiener mit angenehmer Rau | | |
| Chemische Parameter | Ist Wert lt. Analyse | | Wert lt. Codex A |
| Wasser | | 56,58 | |
| aw-Wert | | | |
| Trockensubstanz | | 43,42 | |
| Eiweiß | | 16,76 | |
| Kohlenhydrate | | 0,6 | |
| Fett | | 22,4 | |
| FiT | | | |
| Ballaststoffe | | | |
| Aschegehalt | | 2,02 | |
| pH - Wert | | 6,2 | |
| Säuregehalt | | | |
| Acrylamid | | | |
| Sorbinsäure | | | |

| | | | |
|--|--|------------------------------|------|
| Benzoessäure | | | |
| Kollagenwert | | 17,06 | 19,8 |
| Kollagenfreies Eiweiß [%] | | 13,9 | 11,6 |
| Wasser : Gesamteiweiß | | 3,38 | 3,6 |
| Fett : Gesamteiweiß | | 1,34 | 2,6 |
| Wasser + Fett : Gesamteiweiß | | 4,71 | |
| pflanzl. Stärke berechnet als Karoffelstärke [%] | | | |
| sichtbare Muskelfleischeinlage [Vol %] | | | |
| sichtbares Fettgewebe [Vol %] | | | |
| NaCl - Gehalt | | 2,24 | |
| 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 | <10 ⁷ (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. | <10 ⁷ (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,....) | Regelmäßige interne und externe Untersuchungen. | | |
| Verkaufsverpackung (VE) | | | |
| Name des Materials: | Weichfolie | | |
| Art der Materialien: | PA/PE | | |
| Art der Wursthülle : (z.B.Collagendarm, Naturdarm,...) | keine | | |
| Art des Verschlusses: | verschweißt | | |
| Konformitätserklärung von Verpackungsmaterial mit direktem Produktkontakt lt. VO 1935/2004 beigelegt | siehe aktuelle Rückverfolgung | | |
| Zertifikatsbezeichnung | Gültig bis: | Niveau/C | |
| ISO 9001: 2000 | aktuelle IFS und ISO Zertifikate im Spezifikationsportal abgel | | |
| ISO 22000 | | | |
| IFS [Niveau] | | | |



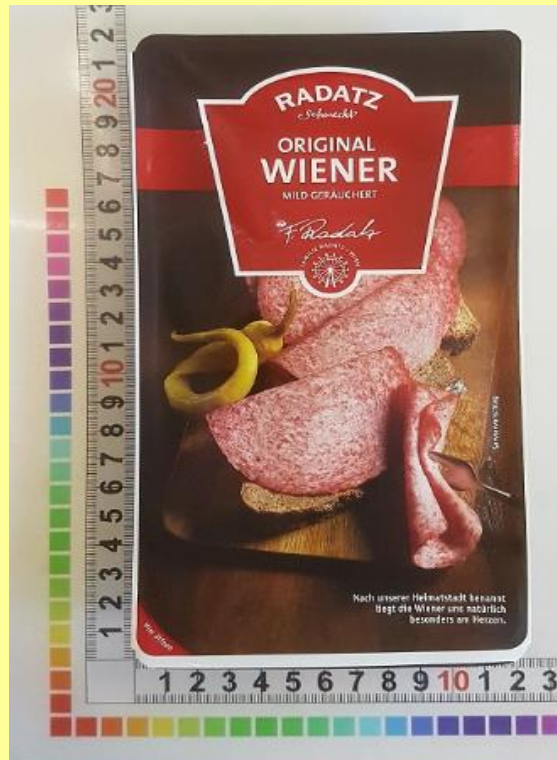
| | | |
|--|---|------------------------------|
| BRC | | |
| andere | | |
| Genusstauglichkeitszeichen/ Zulassungsnummer Schreibweise zB: AT-12345-EG | Gültig seit: | Nummer hier einfügen: |
| | 2009 | AT 92540 EG |
| Verarbeitungsprozess inkl. der detaillierten Beschreibung der CCP's (Parameter und Grenzt) laut HACCP-Konzept (z.B. Fertigungsablauf, Fließdiagramm, Beschreibung der einzelnen Prozessschritte) in Form einer Microsoft Word Datei od. eines PDF- Files beilegen | Bitte beilegen. | |
| Marketing relevante Vorgaben | JA / NEIN | wenn "JA" bis wann |
| Innovation für diese EIGENMARKE exklusiv | nein | |
| Produkt mit REWE entwickelt daher uneingeschränkte Exklusivität | nein | |
| Verpackungsdesign exklusiv für diese EIGENMARKE | nein | |
| Foto des Etiketts: |  | |
| |  | |

Foto des Produkts:



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

24.11.2023, A 1230 - Wien

Datum, Ort

i.A. R.Mehofer

Unterschrift des Lieferanten

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| Sorte 2a |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| BL |
| Radatz |
| radatz.com |
| 10-0 |
| 0-33 |
| |
| |
| |
| |
| |
| BL |
| Radatz |
| radatz.com |
| 10-0 |
| 0-33 |
| |
| |
| |
| BL |
| Radatz |
| radatz.com |
| 10-0 |

0-33

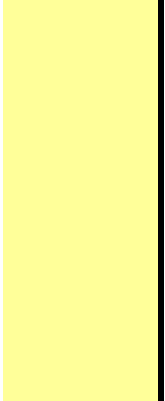
t.

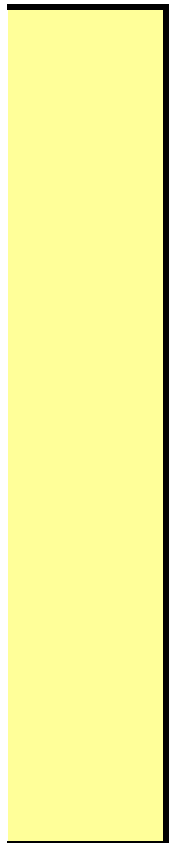
n)

M*
0g

je nach Alter,

[%]





rden.

