

# Produktspezifikationsblatt

## Fleischerzeugnisse

Version vom 08.03.2013

Vom Lieferanten sind die gelb unterlegten Felder auszufüllen!

<b>Artikelbezeichnung:</b> (z.B. LT Pariser 180g)	<b>Puten Frankfurter 1200g</b>		
<b>Produktgruppe (lt. Codex):</b>	Puten Frankfurter 1200g , Codex B 14 , G.1.2.9 Geflügelfleischerzeugnisse		
<b>Handelsfirma/en (Einkäufer):</b>			
<b>Eigenmarkenverantwortlicher:</b>			
<b>EAN-Code der Verkaufseinheit:</b>	9 714268010009		
<b>Lieferanten Artikelnummer:</b>	4750		
<b>Nettofüllgewicht:</b>	1200g		
<b>Anzahl der Portionen/Packung:</b> (z.B. 3 Portionen zu 50 g)	k.A.		
<b>Anzahl Scheiben/Stück pro VE:</b>	1Pkg ( 2 x 5Paar)		
<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)	Vac - Packung		
<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	pro 100g	pro Packung/ pro Portion (= ____ g)	% der RM* pro 100g
<b>Brennwert in kJ *</b>	769,2		9,2
<b>Brennwert in kcal *</b>	185,4		9,3
<b>Fett in g *</b>	15		21,4
<b>davon gesättigte Fettsäuren in g *</b>	5,0		25,0
davon einfach ungesättigte Fettsäuren in g			
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren in g			
<b>Kohlenhydrate in g *</b>	1,6		0,6
<b>davon Zucker in g *</b>	0,4		0,4
davon mehrwertige Alkohole in g			
davon Stärke in g			
<b>Ballaststoffe in g *</b>	0		0,0
<b>Eiweiß in g *</b>	11		22,0
Natrium in g *	0,9		37,5
<b>Salz in g (NaCl berechnet aus Natrium)</b>	2,3		38,3
<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		+	0,4
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?	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	%
Putenfleisch			und / oder AT, DE, NL, FR, PL, HU, BR, IE	59
Wasser			AT	37,5
Geflügelfett			und / oder AT, DE, NL, FR, PL, HU, BR, IE	
Pflanzenöl (Raps, Palm)			AT/EU	14
Speisesalz			AT/EU	2
Kartoffelstärke			AT/EU	1,5
Würze				
Gewürze				
Di-,Triphosphate	E 450, E451	Stabilisator	AT/EU	
Gewürzextrakte				
Aroma				
Ascorbinsäure	E 300	Antioxidationsmittel	AT/EU	
Hefeextrakt				
echtes Karmin	E 120	Farbstoff		
Natriumnitrit	E 250	Konservierungsstoff	AT/EU	
Schafsaftling				
Buchenrauch			AT/EU	
		Summe der Gewürze		2
		davon Wasserverlust		16
<b>Zutatenliste lt. Etikett: (Fließtext)</b>	Zutaten: Putenfleisch ( 59%), Wasser, Geflügelfett, Pflanzenöl (Raps, Palm), Speisesalz, Kartoffelstärke, Würze, Gewürze, Stabilisatoren: E 450, E 451; Gewürzextrakte, Aroma, Antioxidationsmittel: E 300; Hefeextrakt, Farbstoff: E 120; Konservierungsstoff: E 250; Schafsaftling, 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: (= 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>	Puten Frankfurter 1200g, 2x 5Paar in Vac - Packung geräuchert, fest, Durchmesser: 22-24mm, ca 16cm lang. Geruch: leichter Rauchgeruch, frisch - süßlicher Fleischgeruch Geschmack: leicht süßlich, würziger Fleischgeschmack mit zarter Rauchnote			

Chemische Parameter	Ist Wert lt. Analyse		Wert lt. Codex Alimentarius/
Wasser		65,71	
aw-Wert			
Trockensubstanz		34,29	
Eiweiß		14,88	
Kohlenhydrate		1,6	
Fett		13,74	17
FIT			
Ballaststoffe		0	
Aschegehalt		3,31	
pH - Wert		6,2	
Säuregehalt			
Acrylamid			
Sorbinsäure			
Benzoessäure			
Kollagenwert		12,03	19,8
Kollagenfreies Eiweiß [%]		13,09	10,7
Wasser : Gesamteiweiß		4,42	6,6
Fett : Gesamteiweiß		0,92	
Wasser + Fett : Gesamteiweiß		5,34	
pflanzl. Stärke berechnet als Karoffelstärke [%]		1	
sichtbare Muskelfleischinlage [Vol %]			
sichtbares Fettgewebe [Vol %]			
NaCl - Gehalt		2,32	
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 * am Ende der Mindesthaltbarkeit</b>		<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 Richtwert: wird der Richtwert überschritten müssen weitere Kriterien z.B. sensorische Abweichungen herangezogen werden.</p>	Aer. mes. Gesamtkeimzahl	5*10 <sup>5</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>5</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		