

Produktspezifikationsblatt

Fleischerzeugnisse

Version vom 08.03.2013

Vom Lieferanten sind die gelb unterlegten Felder auszufüllen!

Artikelbezeichnung: (z.B. LT Pariser 180g)	Puten Knacker 330g		
Produktgruppe (lt. Codex):	Puten Knacker. Codex B 14. Geflügelbrätwurst G.1.		
Handelsfirma/en (Einkäufer):			
Eigenmarkenverantwortlicher:			
EAN-Code der Verkaufseinheit:	9 001369002026		
Lieferanten Artikelnummer:	5043		
Nettofüllgewicht:	330g		
Anzahl der Portionen/Packung: (z.B. 3 Portionen zu 50 g)	k.A.		
Anzahl Scheiben/Stück pro VE:	1Pkg (3 Stück)		
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 bestimm		
Konservierungsmethode: (Angabe von Temperatur und Zeit)	Pasteurisiert; Kerntemperatur: mindestens +74°C (20m		
Schutzbegasung in %: (Angabe der Gaszusammensetzung)	Vac - Packung		
Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Produktion:	laut Aufdruck mindestens haltbar: 29 Tage		
Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Anlieferung:	laut Aufdruck mindestens haltbar: 22 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 RI pro 100
Brennwert in kJ *	766,6		9,1
Brennwert in kcal *	184,8		9,2
Fett in g *	15		21,4
davon gesättigte Fettsäuren in g *	5,0		25,0
davon einfach ungesättigte Fettsäuren in g			
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren in g			
Kohlenhydrate in g *	1,4		0,5
davon Zucker in g *	0,3		0,3
davon mehrwertige Alkohole in g			
davon Stärke in g			

Ballaststoffe in g *	0,1		0,4
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 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 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		+	0,3
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
Wasser			AT
Geflügelfett			und / oder AT, DE, NL, FR, PL, HU, BR, IE
Pflanzenöl(Raps, Palm)			AT / EU
Speisesalz			AT / EU
Kartoffelstärke			AT / EU
Triphosphate	E 451	Stabilisator	AT / EU
Zucker			AT / EU
Dextrose			AT / EU
Ascorbinsäure	E 300	Antioxidationsmittel	AT / EU
Gewürze			
Knoblauch			
Gewürzextrakte			
Aroma			AT / EU
echtes Karmin	E 120	Farbstoff	
Natriumnitrit	E 250	Konservierungsstoff	AT / EU
Buchenrauch			AT / EU
Rinderdarm			
		(Summe der Gewürze)	
Zutatenliste lt. Etikett: (Fließtext)	Zutaten: Putenfleisch (57%), Wasser, Geflügelfett , Pflanzenöl(Raps, Palm), Spe Kartoffelstärke, Stabilisator: E 451; Zucker, Dextrose, Antioxidationsmittel: E 300; Knoblauch, Gewürzextrakte, Aroma, Farbstoff: E 120; Konservierungsstoff: E 250; Buchenrauch. Rinderdarm. Das Produkt 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) 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, Nach dem Öffnen zum ehebaldigen bestimmt.		
Besondere sensorische Merkmale: (Aussehen, Geruch, Geschmack)	Puten Knacker 330g, 3 Stk in Vac-Packung geräuchert, bissfest, Länge ca 9 cm , kal ca 40mm. Geruch: leichter Rauchgeruch, frischer süßlicher Fleischgeruch Geschmack: leichter Rauchgeruch, frischer süßlicher Fleischgeschmack		
Chemische Parameter	Ist Wert lt. Analyse		Wert lt. Codex Alimentarius
Wasser		62,25	
aw-Wert			
Trockensubstanz		37,75	
Eiweiß		11,38	
Kohlenhydrate		1,4	
Fett		15,46	17
FiT			
Ballaststoffe			
Aschegehalt		5,32	
pH - Wert		6,1	
Säuregehalt			
Acrylamid			
Sorbinsäure			
Benzoessäure			
Kollagenwert		10,28	27,5
Kollagenfreies Eiweiß [%]		10,21	7,3
Wasser : Gesamteiweiß		5,73	6,8
Fett : Gesamteiweiß		1,36	
Wasser + Fett : Gesamteiweiß		7,09	
pflanzl. Stärke berechnet als Karoffelstärke [%]		1,3	2
sichtbare Muskelfleischeinlage [Vol %]			
sichtbares Fettgewebe [Vol %]			
NaCl - Gehalt		2,59	
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	
	Aer. mes. Gesamtkeimzahl	5*10 ⁵ (Richtwert)	
	Enterobacteriaceae	<1*10 ³	
	Clostridium perfringens	<1*10 ²	
	Bacillus cereus	<1*10 ²	

* 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.

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

