Produktspezifikationsblatt

Fleischerzeugnisse

Version vom 19.02.2014

Vom Lieferanten sind die gelb unterlegten Felder auszufüllen!

Artikelbezeichnung: (z.B. LT Pariser 180g)	**Puten Schinken geschnitten 400g** aus Fleischstücken zusammengefügt mit erhöhtem Wasser : Eiweiß Verhältnisund Stärke
Produktgruppe (lt. Codex):	Puten Schinken 400g mit erhöhtem W : Ew. und Stärke, Codex B14, Geflügelfleischerzeugnisse G.1.1.3
Handelsfima/en (Einkäufer):	
Eigenmarkenverantwortlicher:	
EAN-Code der Verkaufseinheit:	Gewichtscode
Lieferanten Artikelnummer:	3579
Nettofüllgewicht:	400g
Anzahl der Portionen/Packung: (z.B. 3 Portionen zu 50 g)	k.A.
Anzahl Scheiben/Stück pro VE:	1Pkg (400g)
Lager- u. Transportbedingung: (Temperatur, Feuchtigkeit, Lichtverhältnis, ...)	Lagerung 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: (Angabe von Temperatur und Zeit)	Kerntemperatur: mindestens +74°C (20min)
Schutzbegasung in %: (Angabe der Gaszusammensetzung)	Atmospackung: 70% N2 / 30% CO2
Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Produktion:	laut Aufdruck mindestens haltbar: 22 Tage
Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Anlieferung:	laut Aufdruck mindestens haltbar: 15 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 *	422	0	5	0
Brennwert in kcal *	100	0	5	0
Fett in g *	2	0	2,9	0,0
davon gesättigte Fettsäuren in g *	0,6	0,0	3,0	0,0
davon einfach ungesättigte Fettsäuren in g		0		

You created this PDF from an application that is not licensed to print to novaPDF printer (http://www.novapdf.com)

davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren in g		0		
Kohlenhydrate in g *	6,4	0	2,5	0,0
davon Zucker in g *	1,5	0	1,7	0,0
davon mehrwertige Alkohole in g		0		
davon Stärke in g		0		
Ballaststoffe in g *	0,1	0	0,4	0,0
Eiweiß in g *	14	0	28,0	0,0
Salz in g (NaCl berechnet aus Natrium)	2,5	0,0	41,7	0,0

*** RM = Referenmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ/2000kcal)**

die grau hinterlegten Felder berrechnen 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			
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		+	1,5
Fructose			
Süßungsmittel			
Phenylalanin	aus Aspartam		
Glutamat	Geschmacksverstärker		
Kuhmilchprotein (Casein; Molkeneiweiß)			

You created this PDF from an application that is not licensed to print to novaPDF printer (http://www.novapdf.com)

Kleberprotein (= Gluten)	(Richtwert für "glutenfrei" < 4 mg/kg, Höchstwert < 20 mg/kg)		
Histamin			
Hefekulturen			
Produktrelevante Stoffe	**Kommentar**	**+**	**Anteile [%]**
Benzopyren			
nicht deklarationspflichige 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(EU1169/2011 inkl. QUID Leitlinie			
	davon Einzelzutaten Bezeichung inkl. E-Nr.	**Klassenname bei Zusatzstoffen**	**Lieferant / Herkunftsland des Rohstoffes**	**%**
Putenfleisch			und / oder AT, DE, NL, FR, PL, HU, BR, IE	73
Wasser			AT	15,5
Kartoffelstärke			AT/EU	5,5
Speisesalz unjodiert			AT/EU	2,5
Dextrose			AT/EU	
Triphosphate	E 451	Stabilisator	AT/EU	
Carrageen	E 407	Verdickungsmittel		
Maltodextrin			AT/EU	
Zucker			AT/EU	
Aroma				
Natriumnitrit	E 250	Konservierungsstoff	AT/EU	
Natriumascorbat	E 301	Antioxidationsmittel	AT/EU	
Gewürze				
Gewürzextrakte				
Buchenrauch			AT/EU	
		(Summe der Gewürze)		3,5

Zutatenliste lt. Etikett: **(Fließtext)**	Zutaten: Putenfleisch (73 %), Wasser (15%), Kartoffelstärke, Speisesalz, Dextrose, Stabilisatoren: E 451; Verdickungsmittel: E 407; Maltodextrin, Zucker ,Aroma ,Konservierungsstoff: E 250; Antioxidationsmittel: E 301;Gewürze,Gewürzextrakte, Buchenrauch. 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:	

You created this PDF from an application that is not licensed to print to novaPDF printer (http://www.novapdf.com)

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. 3%	**nicht zutreffend** - Wertschöpfung < 50 %
Auslobungen lt. Etikett: **(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.		
Besondere sensorische Merkmale: **(Aussehen, Geruch, Geschmack)**	Puten Schinken 400g; geschnitten und gefächert in Atmospackung schnittfest, arteigen; Putenfleischfarben; ca 9 x 9 cm Geruch: fleischig, würzig Geschmack: mild gesalzen, saftig mit Putenfleischgeschmack		

Chemische Parameter	**Ist Wert lt. Analyse**		**Wert lt. Codex Alimentarius/**
Wasser		74,41	mit erhöhtem Wasser:Eiweiß-
aw-Wert			
Trockensubstanz		25,59	
Eiweiß		13,56	
Kohlenhydrate		6,4	
Fett		2,03	
FiT			
Ballaststoffe			
Aschegehalt		7,62	
pH - Wert		6,3	
Säuregehalt			
Acrlyamid			
Sorbinsäure			
Benzoesäure			
Kollagenwert		0,6	
Kollagenfreies Eiweiß [%]			
Wasser : Gesamteiweiß		5,46	4,2
Fett : Gesamteiweiß		0,15	
Wasser + Fett : Gesamteiweiß		5,61	
pflanzl. Stärke berechnet als Karoffelstärke [%]			
sichtbare Muskelfleischeinlage [Vol %]			
sichtbares Fettgewebe [Vol %]			
NaCl - Gehalt		2,73	
Nitrat [mg/kg]			
Nitrit [mg/kg]			
Calcium [mg/kg]			
Vitamine [mg/kg]			
Mineralstoffe [mg/kg]			
Mykotoxine [µg/kg]			
Schwermetalle[mg/kg]			
sonstige			

You created this PDF from an application that is not licensed to print to novaPDF printer (http://www.novapdf.com)

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 entprechen 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:	Hartfolie
Art der Materialien:	PA / PE
Art der Wursthülle : (z.B.Collagendarm, Naturdarm,...)	kein
Art des Verschlusses:	verschweißt
Konformitätserklärung von Verpackungsmaterial mit direktem Produktkontakt lt. VO 1935/2004 beigelegt	Siehe aktuelle Rückverfolgung

Zertifikatsbezeichnung	**Gültig bis:**	**Niveau/Grad**
ISO 9001: 2000		
ISO 22000		
IFS [Niveau]	aktuelle IFS und ISO Zertifikate im Spezifikationsportal abgelegt	
BRC		
andere		

Genusstauglichkeitszeichen/ Zulassungsnummer	**Gültig seit:**	**Nummer hier einfügen:**
Schreibweise zB: AT-12345-EG	2009	AT 92540 EG

Verarbeitungsprozess inkl. der detaillierten Beschreibung der CCP´s (Parameter und Grenzert) 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	

You created this PDF from an application that is not licensed to print to novaPDF printer (http://www.novapdf.com)

Verpackungsdesign exklusiv für diese EIGENMARKE	nein	
Foto des Etiketts:	seit 1898 Puten Schinken STASTNIK Et: uk37064 17.7.2013	
Foto des Produkts:		

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

You created this PDF from an application that is not licensed to print to novaPDF printer (http://www.novapdf.com)

18.09.2014, 1230 Wien	**i.A. R.Mehofer**
Datum, Ort	**Unterschrift des Lieferanten**

You created this PDF from an application that is not licensed to print to novaPDF printer (http://www.novapdf.com)

You created this PDF from an application that is not licensed to print to novaPDF printer (http://www.novapdf.com)

You created this PDF from an application that is not licensed to print to novaPDF printer (http://www.novapdf.com)

You created this PDF from an application that is not licensed to print to novaPDF printer (http://www.novapdf.com)

You created this PDF from an application that is not licensed to print to novaPDF printer (http://www.novapdf.com)

You created this PDF from an application that is not licensed to print to novaPDF printer (http://www.novapdf.com)

3579

You created this PDF from an application that is not licensed to print to novaPDF printer (http://www.novapdf.com)