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 Verhältnis und Stärke			
Produktgruppe (lt. Codex):	Puten Schinken 400g mit erhöhtem W : Ew. und Stärke, Codex B14, Geflügelfleischerzeugnisse G.1.1.3			
Handelsfirma/en (Einkäufer):				
Eigenmarkenverantwortlicher:				
EAN-Code der Verkaufseinheit:	Gewichtscodex			
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			
Verzehrsinweis 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		
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 = Referenzmenge 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			
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)			
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(EU1169/2011 inkl. QUID Leitlinie)			
	davon Einzelzutaten Bezeichnung 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:				
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 Atmosphäcke 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			
Acrylamid			
Sorbinsäure			
Benzoessäure			
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			
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	