

Produktspezifikationsblatt

Fleischerzeugnisse

Version vom 08.03.2013

Vom Lieferanten sind die gelb unterlegten Felder auszufüllen!

Artikelbezeichnung: (z.B. LT Pariser 180g)	Berner Würstel 400g Würstel mit Hamburgerspeck und Emmentaler		
Produktgruppe (lt. Codex):	Berner Würstel 400g: keine Codexregelung		
Handelsfima/en (Einkäufer):			
Eigenmarkenverantwortlicher:			
EAN-Code der Verkaufseinheit:	9 001426004345		
Lieferanten Artikelnummer:	434		
Nettofüllgewicht:	400g		
Anzahl der Portionen/Packung: (z.B. 3 Portionen zu 50 g)	k.A.		
Anzahl Scheiben/Stück pro VE:	1Pkg (4 Stk.)		
Lieferantendaten			
Firmenbezeichnung :	Radatz Feine Wiener Fleischwaren Gesellschaft m. b. H.		
Ansprechpartner Position	Qualitätsmanager	Key Account	GF / BL
Ansprechpartner Name:	Günter Hütter	Johann Pichler	Dr. Franz Radatz
E-Mail:	guenter.huetter@radatz.com	johann.pichler@radatz.com	Franz.Radatz@radatz.com
Telefonnummer:	01/66 110-0 // 0664/381 32 86	01/66 110-0 // 0664/251 42 42	01/66 110-0
Faxnummer:	01/66 110-33	01/66 110-99	01/66 110-33
Notfallnummer für Rückholaktion: <small>(24h Erreichbarkeit)</small>	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 / BL
Ansprechpartner Name:	Günter Hütter	Johann Pichler	Dr. Franz Radatz
E-Mail:	guenter.huetter@radatz.com	johann.pichler@radatz.com	Franz.Radatz@radatz.com
Telefonnummer:	01/66 110-0 // 0664/381 32 86	01/66 110-0 // 0664/251 42 42	01/66 110-0
Faxnummer:	01/66 110-33	01/66 110-99	01/66 110-33
PLZ + Ort + Straße:	Erlaaerstr. 187, 1230 Wien		
Produktionsstätte			
Firmenbezeichnung :	Radatz Feine Wiener Fleischwaren Gesellschaft m. b. H.		
Ansprechpartner Position	Qualitätsmanager	Key Account	GF / BL
Ansprechpartner Name:	Günter Hütter	Johann Pichler	Dr. Franz Radatz
E-Mail:	guenter.huetter@radatz.com	johann.pichler@radatz.com	Franz.Radatz@radatz.com
Telefonnummer:	01/66 110-0 // 0664/381 32 86	01/66 110-0 // 0664/251 42 42	01/66 110-0
Faxnummer:	01/66 110-33	01/66 110-99	01/66 110-33
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 bestimmt.		
Konservierungsmethode: (Angabe von Temperatur und Zeit)	Erhitzung; Kerntemperatur: mindestens +74°C (20min)		
Schutzbegasung in %: (Angabe der Gaszusammensetzung)	Vac-Packung		
Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Produktion:	mindestens 32 Tage		
Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Anlieferung:	mindestens 25 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 RM* pro 100g
Brennwert in kJ *	1248,4		14,9
Brennwert in kcal *	301,4		15,1
Fett in g *	26		37,1
davon gesättigte Fettsäuren in g *	11,0		55,0
davon einfach ungesättigte Fettsäuren in g			
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren in g			
Kohlenhydrate in g *	1,8		0,7
davon Zucker in g *	0,1		0,1
davon mehrwertige Alkohole in g			
davon Stärke in g	1		
Ballaststoffe in g *	0,1		0,4
Eiweiß in g *	15		30,0
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 Alter, 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. 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		+	20

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)	+	< 1	
Glucose		+	0,1	
Fructose				
Süßungsmittel				
Phenylalanin	aus Aspartam			
Glutamat	Geschmacksverstärker	+	<1	
Kuhmilchprotein (Casein; Molkeneiweiß)		+	20	
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	%
Würstel				80
Schweine- u. Rindfleisch			AT/EU	62
Emmentaler (mind 45% FiT)			AT/EU	20
Wasser			AT/EU	13,5
Speck			AT/EU	
Speisesalz			AT/EU	2
Kartoffelstärke				1
Dextrose				

Natriumnitrit	E 250	Konservierungsstoff		
Gewürze, Gewürzextrakte				
Triphosphate	E 451	Stabilisator		
Maltodextrin				
Mononatriumglutamat	E 621	Geschmacksverstärker		
Knoblauch				
Ascorbinsäure	E 300	Antioxidationsmittel		
Aroma				
Buchenrauch				
Hamburgerspeck				20
Schweinefleisch			AT/EU	96
Speisesalz			AT/EU	2
Knoblauch				
Natriumnitrit	E 250	Konservierungsstoff		
Dextrose				
Maltodextrin				
Natriumascorbat	E 301	Antioxidationsmittel		
Buchenrauch				
Zutatenliste lt. Etikett: (Fließtext)	Zutaten: Würstel (80%): Schweine- und Rindfleisch (62%), Emmentaler (20%), Wasser, Speck, Speisesalz, Kartoffelstärke, Dextrose, Konservierungsstoff: E250; Gewürzextrakte, Stabilisator: E451; Maltodextrin, Geschmacksverstärker: E621; Gewürze, Knoblauch, Antioxidationsmittel: E300; Aroma, Buchenrauch. Hamburgerspeck (20%): Schweinefleisch, Speisesalz, Knoblauch, Konservierungsstoff: E 250; Dextrose, Maltodextrin, Antioxidationsmittel: E 301; Buchenrauch. 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...)	Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten. Glutenfrei. Nach dem Öffnen zum ehebaldigen Verzehr bestimmt.			
Besondere sensorische Merkmale: (Aussehen, Geruch, Geschmack)	4 Stück Bernerwürstel in Vapackung - knackig im Biss, fleischfarben mit Speck, Durchmesser ca 24mm Geruch: würzig, fleischig, leichtes Raucharoma, Geschmack: würziger Käsegeschmack mit rauchigem Speckmantel			

Chemische Parameter	Ist Wert lt. Analyse	Wert lt. Codex Alimentarius/ lt. REWE-Codex
Wasser	53,89	nicht codifiziert
aw-Wert		
Trockensubstanz	46,11	
Eiweiß	15	
Kohlenhydrate	1,8	
Fett	26	
FIT		
Ballaststoffe	0,1	
Aschegehalt	1,72	
pH - Wert	5,9	
Säuregehalt		
Acrylamid		
Sorbinsäure		
Benzoessäure		
Kollagenwert	12,5	
Kollagenfreies Eiweiß [%]	13,2	
Wasser : Gesamteiweiß	3,55	
Fett : Gesamteiweiß	1,67	
Wasser + Fett : Gesamteiweiß	5,23	
pflanzl. Stärke berechnet als Karoffelstärke [%]	1	
sichtbare Muskelfleischeinlage [Vol %]		
sichtbares Fettgewebe [Vol %]		
NaCl - Gehalt	2	
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
<p>* muss mindestens den Grenzen der Verordnung EG Nr. 2073/2005 der Kommission über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel und den DGHM-Werten entsprechen</p> <p>Richtwert: wird der Richtwert überschritten müssen weitere Kriterien z.B. sensorische Abweichungen herangezogen werden.</p>	Aer. mes. Gesamtkeimzahl	5*10 ⁵ (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.	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
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)		

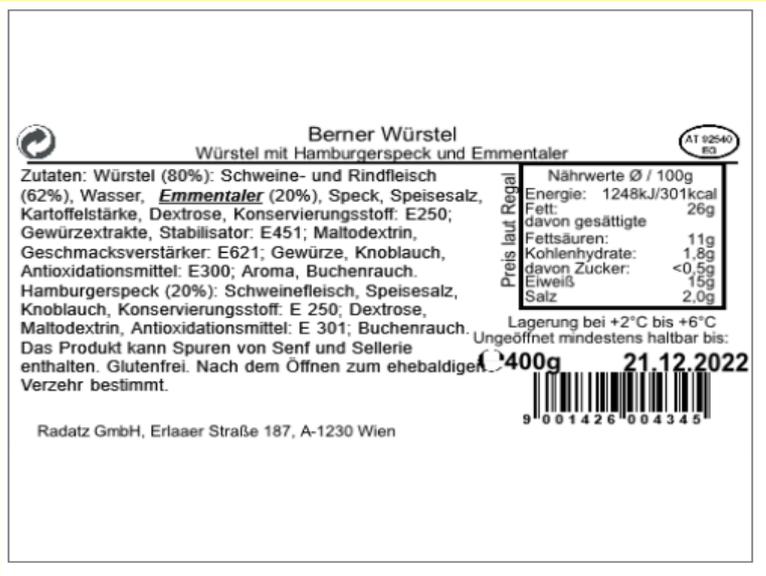
Name des Materials:	Weichfolie	
Art der Materialien:	PA / PE	
Art der Wursthülle : (z.B.Collagendarm, Naturdarm,...)	-	
Art des Verschlusses:	verschweißt	
Konformitätserklärung von Verpackungsmaterial mit direktem Produktkontakt lt. VO 1935/2004 beigelegt	siehe aktuelle Rückverfolgung	
Zertifikatsbezeichnung	Gültig bis:	Niveau/Grad
ISO 9001: 2000	aktuelle IFS und ISO Zertifikate im Spezifikationsportal abgelegt	
ISO 22000		
IFS [Niveau]		
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 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.

14.02.2023, A-1230 Wien

Datum, Ort

i.A. R.Mehofer

Unterschrift des Lieferanten