Produktspezifikationsblatt

Fleischerzeugnisse

Version vom 19.02.2014

Vom Lieferanten sind die gelb unterlegten Felder auszufüllen!

Artikelbezeichnung: (z.B. LT Pariser 180g)	**Holzofenschinken 500g**		
Produktgruppe (lt. Codex):	Holzofenschinken 500g, Codex B14 Kochpökelware G.1.2.8.1.2		
Handelsfima/en (Einkäufer):			
Eigenmarkenverantwortlicher:			
EAN-Code der Verkaufseinheit:	9.001.426.033.239		
Lieferanten Artikelnummer:	3323		
Nettofüllgewicht:	500g		
Anzahl der Portionen/Packung: (z.B. 3 Portionen zu 50 g)	k.A.		
Anzahl Scheiben/Stück pro VE:	1Pkg (500g)		
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: (24h Erreichbarkeit)	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)	Atmospackung 70% N2 / 30% CO2
Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Produktion:	mindestens 21 Tage
Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Anlieferung:	mindestens 14 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 *	453	0	5	0
Brennwert in kcal *	107	0	5	0
Fett in g *	3,0	0	4,3	0,0
davon gesättigte Fettsäuren in g *	0,8	0	4,0	0,0
davon einfach ungesättigte Fettsäuren in g		0		
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren in g		0		
Kohlenhydrate in g *	0	0	0,0	0,0
davon Zucker in g *	0	0	0,1	0,0
davon mehrwertige Alkohole in g		0		
davon Stärke in g		0		
Ballaststoffe in g *	0	0	0,0	0,0
Eiweiß in g *	20	0	40,0	0,0
Salz in g (NaCl berechnet aus Natrium)	2,0	0	33,3	0,0

*** 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 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		**+**	0,1
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 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(EU)1169/2011			
	davon Einzelzutaten Bezeichung inkl. E-Nr.	**Klassenname bei Zusatzstoffen**	**Lieferant / Herkunftsland des Rohstoffes**	**%**
Holzofen: Schweinefleisch			AT/EU	92
Speisesalz			AT/EU	2
Di-,Tri-, Polyphosphate	E450,E 451, E 452	Stabilisator		
Natriumascorbat	E 301	Antioxidationsmittel		
Natriumnitrit	E 250	Konservierungsstoff		
Zucker				
Speisewürze				
Aroma				
Gewürzextrakte				

Zutatenliste lt. Etikett: **(Fließtext)**	Zutaten: Schweinefleisch (92%), Speisesalz, Stabilisatoren: Di-,Tri-, Polyphosphate; Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Zucker, Speisewürze, Aroma, Gewürzextrakte. 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. Gluten- und laktosefrei. Nach dem Öffnen zum ehebaldigen Verzehr bestimmt.
Besondere sensorische Merkmale: **(Aussehen, Geruch, Geschmack)**	Holzofenschinken 500g, geschnitten, gefächert, frisch, knackig, saftig Schinkenfarben, Kalca 10 cm Geruch: feinwürziger Schinkengeruch Geschmack: saftiger Schinkengeschmack

Chemische Parameter	**Ist Wert lt. Analyse**		**Wert lt. Codex Alimentarius/**	
Wasser		76,48		
aw-Wert				
Trockensubstanz		23,52		
Eiweiß		19,14		
Kohlenhydrate		0,1		
Fett		1,87		
FiT				
Ballaststoffe		0		
Aschegehalt		0,16		
pH - Wert		6,2		
Säuregehalt				
Acrlyamid				
Sorbinsäure				
Benzoesäure				
Kollagenwert				
Kollagenfreies Eiweiß [%]				
Wasser : Gesamteiweiß		4	4,2	

Fett : Gesamteiweiß		0,1		
Wasser + Fett : Gesamteiweiß		4,09		
pflanzl. Stärke berechnet als Karoffelstärke [%]				
sichtbare Muskelfleischeinlage [Vol %]				
sichtbares Fettgewebe [Vol %]				
NaCl - Gehalt		2,35		
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 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,...)	-
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 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	
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.

09.11.2022, A 1230 - Wi	**i.A. R.Mehofer**
Datum, Ort	**Unterschrift des Lieferanten**