

Produktspezifikationsblatt

Fleischerzeugnisse

Version vom 07.04.2015

Vom Lieferanten sind die gelb unterlegten Felder auszufüllen!

Artikelbezeichnung: (z.B. LT Pariser 180g)	Putenschinken 400g geräuchert		
beschreibende Sachbezeichnung (Codex Kapitel):	Putenschinken: Codex B14, Geflügelfleischerzeugnisse G.1.2.8.1.4 / G.1.2.9		
Handelsfima/en (Einkäufer):			
Eigenmarkenverantwortlicher:			
EAN-Code der Verkaufseinheit:	9 001426035790		
Nettofüllgewicht:	400g		
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:	Erlaaerstraße 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 :	Stastnik 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:	2201 Gerasdorf, Industriestraße 2-8		

Lager- u. Transportbedingung: (Temperatur, Feuchtigkeit, Lichtverhältnis, ...)	gekühlt lagern bei +2°C bis +6°C		
Konservierungsmethode: (Pökeln, Räuchern, Kühlen, Erhitzen, ... gegebenenfalls Angabe von Temperatur und Zeit. Bei Rohwurst: Angabe der Reifedauer und -temperatur sowie etwaig verwendete Starterkultur.)	Erhitzung, Kerntemperatur: mindestens +74°C (20min)		
Schutzbegasung in %: (Angabe der Gaszusammensetzung)	Atmospackung: 70% N2 / 30% CO2		
Mindesthaltbarkeitsdauer (MHD)			
ab PRODUKTION	mindestens 21 Tage		
ab ANLIEFERUNG (lt. internem Standard: mind. 2/3 vom Produktions-MHD)	mindestens 14Tage		
MHD Angabe auf der Verpackung: WIE	Druck		
MHD Angabe auf der Verpackung: WO	Etikett		
Haltbarkeit und Lagerbedingung nach dem Öffnen (laut LMIV 1169/2011 i.d.g.F.)	Nach dem Öffnen zum ehebaldigen Verzehr bestimmt.		
Rückverfolgbarkeit gewährleistet durch:	durch Datum: mindestens haltbar bis		
Entschlüsselung von Chargencode:	kein Code		
Anzahl an Rückstellmuster je Produktionscharge (Aufbewahrung mind. bis Ende MHD)	pro Charge 1Pkg bis Ende des MHD's		
<small>Bitte nur gelb hinterlegte Felder ausfüllen - grau hinterlegte Felder berechnen sich automatisch.</small>			
Nährwerte <small>*verpflichtend anzugeben</small>	pro 100g (oder ml)	% der RM (GDA)* berechnet von	
Brennwert in kJ *	427		
Brennwert in kcal *	101	5,0	0,0
Eiweiß in g *	19	38,0	0,0
Kohlenhydrate in g *	3,5	1,3	0,0
davon Zucker in g *	1	1,1	0,0
mehrwertige Alkohole in g			
Stärke in g			
Fett in g *	1,2	1,7	0,0
davon gesättigte Fettsäuren in g *	0,4	2,0	0,0
einfach ungesättigte Fettsäuren in g			
mehrfach ungesättigte Fettsäuren in g			
Cholesterin in mg			
Ballaststoffe in g *	0	0,0	0,0
Natrium in g *	0,88	36,7	0,0
Salz in g (NaCl berechnet aus Natrium)	2,20	36,7	0,0
BE	0,3		
* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal).			

Allergene *	Bei NICHT zutreffen " + " löschen. Falls möglicherweise in Spuren enthalten (+) setzen und in Spalte "Anteile" "in Spuren" anführen.		
* 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 (inkl. Laktose)			
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, Höchstwert < 1000mg/kg)		
Glucose		+	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 [%]
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?	

Auslobungen lt. Etikett: (z.B. Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, glutenfrei...)	Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten. Gluten- und laktosefrei. Unter Schutzatmosphäre verpackt. Nach dem Öffnen zum ehebaldigen Verzehr bestimmt.			
Sensorik				
Aussehen	Putenschinken 400g			
Beschaffenheit	gefächert, geschnitten in Atompackung			
Textur / Konsistenz	elastisch, schnittfest			
Farbe	Putenfleischfarben			
Maße (Größe, Dicke)	Kal ca 10 x 10 cm			
Geruch	fleischig, würzig, milder Rauchgeruch.			
Geschmack	saftig mit Putenfleischgeschmack mit milder Rauchnote			
Chemische Parameter	Ist Wert lt. Analyse	Höchstwert (lt. Codex Alimentarius bzw. REWE-Codex)	Alarmwert (lt. Codex Alimentarius bzw. REWE-Codex)	
Wasser	71,6			
aw-Wert				
Trockensubstanz	28,4			
Aschegehalt	3,1			
pH - Wert	6,2			
Säuregehalt				
Kollagenwert	0,6			
Kollagenfreies Eiweiß [%]				
Wasser : Gesamteiweiß	3,5	4,2		
Fett : Gesamteiweiß	0,1			
Wasser + Fett : Gesamteiweiß	3,6			
pflanzl. Stärke berechnet als Karoffelstärke [%]				
sichtbare Muskelfleischeinlage [Vol %]				
sichtbares Fettgewebe [Vol %]				
Nitrat [mg/kg]				
Nitrit [mg/kg]				
sonstige				
Physikalische Parameter	SOLL -Wert			
Partikelgröße bei stückiger Ware				
Stückgewicht bei stückiger Ware	400g			
Anzahl der stückigen Ware / VE	1			
°Brix				
Viskosität				
sonstige				
Mikrobiologie Grenzwerte * am Ende der Mindesthaltbarkeit		Zielwert	Höchstwert	Alarmwert
* muss mindestens den Grenzen der Verordnung EG Nr. 2073/2005 der Kommission über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel und dem REWE-Codex entsprechen Richtwert: wird der Richtwert überschritten müssen weitere Kriterien z.B. sensorische Abweichungen herangezogen werden.	Aer. mes. Gesamtkeimzahl	5*10 ⁶ (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 ⁶ (Richtwert)		
	Hefen	<10 ⁴ (Richtwert)		
	Schimmel	<10 ²		
	Salmonella spp.	n. n. in 25g		
	Listeria monocytogenes	<100		

EHEC	n. n. in 25g
Sonstige	X

<p>Die Angaben über mikrobiologische und chemische Parameter beruhen auf: (z.B.: Untersuchungen jeder produzierten Charge, regelmäßige Untersuchungen 1x/Monat, Lagertests,.....)</p>	<p>Regelmäßige interne und externe Untersuchungen.</p>																			
<p>Verkaufsverpackung (VE)</p>																				
<p>Art der Materialien:</p>	<p>Weichfolie (24,2 x 22,5 x 1,5 cm)</p>																			
<p>Art des Verschlusses:</p>	<p>verschweißt</p>																			
<p>Zertifikatsbezeichnung</p>	<p>Gültig bis:</p>	<p>Niveau/Grad</p>																		
<p>IFS [Niveau]</p>	<p>aktuelle IFS und ISO Zertifikate im Spezifikationsportal abgelegt</p>																			
<p>BRC</p>																				
<p>GFSI bzw. IFS Global Market</p>																				
<p>andere</p>																				
<p>Identitätskennzeichen</p> <p>(Schreibweise zB: AT-12345-EG)</p>	<p>Gültig seit:</p>	<p>Nummer hier einfügen:</p>																		
	<p>2009</p>	<p>AT 92540 EG</p>																		
<p>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</p>	<p>siehe Diagramm</p>																			
<p>Marketing relevante Vorgaben</p>	<p>JA / NEIN</p>	<p>wenn "JA" bis wann</p>																		
<p>Innovation für diese EIGENMARKE exklusiv</p>	<p>nein</p>																			
<p>Verpackungsdesign exklusiv für diese EIGENMARKE</p>	<p>nein</p>																			
<p>Etikett:</p> 	 <p>Putenschinken gegart und geräuchert</p> <p>Zutaten: 88% Putenfleisch, Wasser, Speisesalz, Gewürze, Gewürzextrakte, Maltodextrin, Dextrose, Stabilisatoren: Di-, Triphosphate, Antioxidationsmittel: Isoscorbinsäure, Natriumascorbat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Roter Rettichkonzentrat, Buchenrauch. Das Produkt kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten. Gluten- und laktosefrei. Unter Schutzatmosphäre verpackt. Nach dem Öffnen zum ehebaldigen Verzehr bestimmt.</p> <table border="1" data-bbox="997 1462 1158 1585"> <tr> <td colspan="2">Nährwerte Ø / 100g</td> </tr> <tr> <td>Energie: 427kJ/101kcal</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fett: 1,2g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>davon gesättigte</td> <td>0,4g</td> </tr> <tr> <td>Fettsäuren:</td> <td>3,5g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate:</td> <td>1,0g</td> </tr> <tr> <td>davon Zucker:</td> <td>19g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß:</td> <td>2,2g</td> </tr> <tr> <td>Salz:</td> <td></td> </tr> </table> <p>Preis laut Regal Lagerung bei +2°C bis +6°C Ungeöffnet mindestens haltbar bis: 09.09.2019</p> <p>9 001426 035790 e 00,400 Kg</p> <p>(01)99001426035793(15)190909(3103)000400 Stastnik GmbH, Industriestraße 2-8, A-2201 Gerasdorf/Weinviertel</p>		Nährwerte Ø / 100g		Energie: 427kJ/101kcal		Fett: 1,2g		davon gesättigte	0,4g	Fettsäuren:	3,5g	Kohlenhydrate:	1,0g	davon Zucker:	19g	Eiweiß:	2,2g	Salz:	
Nährwerte Ø / 100g																				
Energie: 427kJ/101kcal																				
Fett: 1,2g																				
davon gesättigte	0,4g																			
Fettsäuren:	3,5g																			
Kohlenhydrate:	1,0g																			
davon Zucker:	19g																			
Eiweiß:	2,2g																			
Salz:																				

Produktfoto



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

24.02.2023, A 1230 - Wi

Datum, Ort

i.A. R.Mehofer

Unterschrift des Lieferanten