

Produktspezifikationsblatt

Fleischerzeugnisse

Version vom 26.02.2013

Vom Lieferanten sind die gelb unterlegten Felder auszufüllen!

Artikelbezeichnung: (z.B. LT Pariser 180g)	Ungarische Salami 100g		
Produktgruppe (lt. Codex):	Ungarische Salami 80g , Codex B 14 , Rohwürste G.1.2.6.1.1		
Handelsfima/en (Einkäufer):			
Eigenmarkenverantwortlicher:			
EAN-Code der Verkaufseinheit:	900136900002 2		
Lieferanten Artikelnummer:	5001		
Nettofüllgewicht:	100g		
Anzahl Scheiben/Stück pro VE:	1Pkg (100g)		
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:	Erlaaerstraße 187, 1230 - Wien		
Herstellerdaten			
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:	Industriestraße 2-8, 2201 Gerasdorf		
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:	Industriestraße 2-8, 2201 Gerasdorf		

Lager- u. Transportbedingung: (Temperatur, Feuchtigkeit, Lichtverhältnis, ...)	Lagerung bei +2 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)	Reifung, Abtrocknung (aw-Wert 0,85 - 0,895 , am 4Tag pH-Wert <5,3)		
Schutzbegasung in %: (Angabe der Gaszusammensetzung)	Atmospackung: 80% N2 / 20% CO2		
Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Produktion:	mindestens 47 Tage		
Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Anlieferung:	mindestens 40 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 *	1780,4		21,2
Brennwert in kcal *	429,8		21,5
Fett in g *	37		52,9
davon gesättigte Fettsäuren in g *	15,0		75,0
davon einfach ungesättigte Fettsäuren in g			
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren in g			
Kohlenhydrate in g *	0,2		0,1
davon Zucker in g *	0,1		0,1
davon mehrwertige Alkohole in g			
davon Stärke in g			
Ballaststoffe in g *	0		0,0
Eiweiß in g *	24		48,0
Natrium in g *	1,8		75,0
Salz in g (NaCl berechnet aus Natrium)	4,5		75,0
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			

Schalenfrüchte u. -erzeugnisse	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia-/Queenslandnuss			
Lupine u. -erzeugnisse	Lupinensamen, -mehl, -kleie			
Sellerie u. -erzeugnisse				
Senf u. -erzeugnisse		+	<1	
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 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?		
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	%
Schweinefleisch			AT /EU	160
Speck			AT /EU	
Speisesalz			AT /EU	4
Gewürze (enthält Senfmehl)				
Dextrose				
Maltodextrin				

Natriumascorbat	E 301	Antioxidationsmittel	
Kaliumnitrat	E 252	Konservierungsstoff	
Rote Beetesaftkonzentrat		Farbstoff	
Gewürzextrakte			
Zutatenliste lt. Etikett: (Fließtext)	Zutaten: 160g Schweinefleisch für 100g Endprodukt; Speck, Speisesalz, Gewürze (enthält Senfmehl), Dextrose, Maltodextrin, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Konservierungsstoff: Kaliumnitrat; Rote Beetesaftkonzentrat, Gewürzextrakte. Kann Spuren von 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 Sellerie enthalten. Gluten- und laktosefrei. Nach dem Öffnen zum ehebaldigen Verzehr bestimmt.		
Besondere sensorische Merkmale: (Aussehen, Geruch, Geschmack)	Ungarische Salami 1 x 100g geschnitten,gefächert ,kal ca.6 cm Geruch: würzig, intensiver Rohwurstcharakter Geschmack: würzig, salzig, intensiv, säurebetont		
Chemische Parameter	IST-Wert lt. Analyse		Wert lt. Codex Alimentarius/
Wasser		26,9	
aw-Wert			
Trockensubstanz		73,1	
Eiweiß		26,7	
Kohlenhydrate		0,2	
Fett		39,5	
FiT			
Ballaststoffe			
Aschegehalt		1,6	
pH - Wert		5,6	

Säuregehalt			
Acrylamid			
Sorbinsäure			
Benzoessäure			
Kollagenwert		10,8	12,1
Kollagenfreies Eiweiß [%]		23,8	
Wasser : Gesamteiweiß		1	1,4
Fett : Gesamteiweiß		1,5	2,3
Wasser + Fett : Gesamteiweiß		2,5	
pflanzl. Stärke berechnet als Karoffelstärke [%]			
sichtbare Muskelfleischeinlage [Vol %]			
sichtbares Fettgewebe [Vol %]			
NaCl - Gehalt		5,3	
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	X	
	Enterobacteriaceae	<1*10 ³	
	Clostridium perfringens	<1*10 ²	
	Bacillus cereus	<1*10 ³	
	Coliforme	<10 ³	
	E. coli	<1*10 ²	
	Enterococcus spp.	<1*10 ³	
	Koagulasepositive Staphylokokken	<1*10 ²	
	Milchsäurebakterien als Probiotika	X	
	Lactobacillus spp.	X	
	Hefen	<10 ² (Tiefenschimmel)	
	Schimmel	<10 ⁴ (Tiefenschimmel) (Richtwert)	
	Salmonella spp.	n. n. in 25g	
	Listeria monocytogenes	Richtwert < 10/g, Warnwert < 100/g	
	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:	OF - OPET/PE AF UV // UF - APET		
Art der Wursthülle : (z.B.Collagendarm, Naturdarm,...)	keine		
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 30743 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	
Verpackungsdesign exklusiv für diese EIGENMARKE	nein	
Foto des Etiketts:		
Foto des Produkts:		
<p>Ich bestätige hiermit die Richtigkeit dieser Angaben, und dass alle gesetzliche Verordnungen eingehalten werden.</p>		

14.11.2022, A 1230 - Wien

Datum, Ort

i.A. R.Mehofer

Unterschrift des Lieferanten