

Produktspezifikationsblatt

Fleischerzeugnisse

Version vom 08.03.2013

Vom Lieferanten sind die gelb unterlegten Felder auszufüllen!

Artikelbezeichnung: (z.B. LT Pariser 180g)	Kantwurst 100g		
Produktgruppe (lt. Codex):	Kantwurst 100g: Codex B 14 , G.1.2.6.1.2 Sorte 2		
Handelsfima/en (Einkäufer):			
Eigenmarkenverantwortlicher:			
EAN-Code der Verkaufseinheit:	9 001369000305		
Lieferanten Artikelnummer:	5084		
Nettofüllgewicht:	100g		
Anzahl der Portionen/Packung: (z.B. 3 Portionen zu 50 g)			
Anzahl Scheiben/Stück pro VE:	1 Pkg (100g)		
Lieferantendaten			
Firmenbezeichnung :	Radatz Feine Wiener Fleischwaren Gesellschaft m. b. H.		
Ansprechpartner Position	Qualitätsmanager	Key Account	GF / E
Ansprechpartner Name:	Günter Hütter	Johann Pichler	Dr. Franz F
E-Mail:	guenter.huetter@radatz.com	johann.pichler@radatz.com	Franz.Radatz@
Telefonnummer:	01/66 110-0 // 0664/381 32 86	01/66 110-0 // 0664/251 42 42	01/66 11
Faxnummer:	01/66 110-33	01/66 110-99	01/66 11
Notfallnummer für Rückholaktion: (24h Erreichbarkeit)	01/66 110-50		
PLZ + Ort + Straße:	Erlaaerstr. 187, 1230 Wien		
Herstellerdaten			
Firmenbezeichnung :	Stastnik Gesellschaft m. b. H.		
Ansprechpartner Position	Qualitätsmanager	Key Account	GF / E
Ansprechpartner Name:	Günter Hütter	Johann Pichler	Dr. Franz R
E-Mail:	guenter.huetter@radatz.com	johann.pichler@radatz.com	Franz.Radatz@
Telefonnummer:	01/66 110-0 // 0664/381 32 86	01/66 110-0 // 0664/251 42 42	01/66 11
Faxnummer:	01/66 110-33	01/66 110-99	01/66 11
PLZ + Ort + Straße:	Industriestraße 2-8, 2201 Gerasdorf		
Produktionsstätte			
Firmenbezeichnung :	Stastnik Gesellschaft m. b. H.		
Ansprechpartner Position	Qualitätsmanager	Key Account	GF / E
Ansprechpartner Name:	Günter Hütter	Johann Pichler	Dr. Franz R
E-Mail:	guenter.huetter@radatz.com	johann.pichler@radatz.com	Franz.Radatz@
Telefonnummer:	01/66 110-0 // 0664/381 32 86	01/66 110-0 // 0664/251 42 42	01/66 11

Faxnummer:	01/66 110-33	01/66 110-99	01/66 110-99
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 bestimm		
Konservierungsmethode: (Angabe von Temperatur und Zeit)	Reifung, Abtrocknung (aw-Wert $\leq 0,895$, am 4Tag pH-Wert Temperatur +15°C bis +22°C		
Schutzbegasung in %: (Angabe der Gaszusammensetzung)	80% N2 / 20%CO2		
Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Produktion:	mindestens 39 Tage		
Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Anlieferung:	mindestens 32 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 R pro 100g
Brennwert in kJ *	1716,6		20,4
Brennwert in kcal *	414,2		20,7
Fett in g *	35		50,0
davon gesättigte Fettsäuren in g *	15,0		75,0
davon einfach ungesättigte Fettsäuren in g			
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren in g			
Kohlenhydrate in g *	0,8		0,3
davon Zucker in g *	0,7		0,8
davon mehrwertige Alkohole in g			
davon Stärke in g			
Ballaststoffe in g *	0		0,0
Eiweiß in g *	24		48,0
Natrium in g *	1,7		70,8
Salz in g (NaCl berechnet aus Natrium)	4,3		70,8
BE			
* Referenzmenge für die Tageszufuhr eines durchschnittlichen Erwachsenen basierend auf einer Ernährung von 2000 kcal. Der Nährstoffbedarf variiert 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. Hybridstämme 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		+	0,7
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(EU)1169/2011		
	davon Einzelzutaten Bezeichnung inkl. E-Nr.	Klassenname bei Zusatzstoffen	Lieferant / Herkunftsland des Rohstoffes
Schweinefleisch			AT/EU
Speck			AT/EU
Speisesalz unjodiert			AT/EU
Dextrose			
Gewürze (enthält Senfmehl)			
Würze			

Natriumnitrit	E250;	Konservierungsstoff	
Ascorbinsäure	E300;	Antioxidationsmittel	
echtes Karmin	E120;	Farbstoff	
Gewürzextrakte			
Zutatenliste lt. Etikett: (Fließtext)	Unsere Zutaten: 149g Schweinefleisch für 100g Enderzeugnis; Speck, Speisesalz Gewürze (enthält Senfmehl), Würze, Konservierungsstoff: E 250; Antioxidations Farbstoff: E 120; Gewürzextrakte, Buchenrauch.		
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 zutre - Wertschöp < 50 %
Auslobungen lt. Etikett: (z.B. Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, glutenfrei...)	Kann Spuren von Sellerie enthalten. Gluten- und laktose Nach dem Öffnen zum ehebaldigen Verzehr bestimm		
Besondere sensorische Merkmale: (Aussehen, Geruch, Geschmack)	Kantwurst 100g, geschnitten, gefächert in Atmospackung, ca 5 x 4 cm Geruch: rauchig , würziger Rohwurstgeruch Geschmack: kräftig , würziger Kantwurstgeschmack		
Chemische Parameter	Ist Wert lt. Analyse	Wert lt. Codex Al lt. REWE-C	
Wasser	31,19		
aw-Wert	0,895		
Trockensubstanz	68,81		
Eiweiß	24,39		
Kohlenhydrate	0,8		
Fett	36,11		
FiT			
Ballaststoffe	0		
Aschegehalt	3,61		

pH - Wert	5,2	
Säuregehalt		
Acrylamid		
Sorbinsäure		
Benzoessäure		
Kollagenwert	10,91	19,8
Kollagenfreies Eiweiß [%]	21,73	
Wasser : Gesamteiweiß	1,28	1,9
Fett : Gesamteiweiß	1,48	2,8
Wasser + Fett : Gesamteiweiß	2,76	
pflanzl. Stärke berechnet als Karoffelstärke [%]		
sichtbare Muskelfleischeinlage [Vol %]		
sichtbares Fettgewebe [Vol %]		
NaCl - Gehalt	4,7	
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:	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/C
ISO 9001: 2000	aktuelle IFS und ISO Zertifikate im Spezifikationsportal abgel	
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 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	
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.

14.11.2022, A 1230 - Wien

Datum, Ort

i.A. R.Mehofer

Unterschrift des Lieferanten

0-33

t.

rt <5,3),

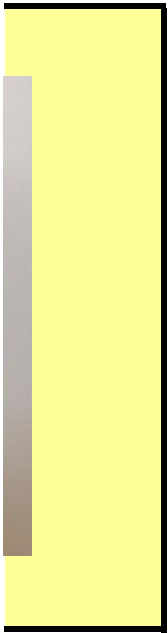
M*
0g

: je nach Alter,

[%]

grad

egt



rden.

