

Produktspezifikationsblatt

Fleischerzeugnisse

Version vom 08.03.2013

Vom Lieferanten sind die gelb unterlegten Felder auszufüllen!

Artikelbezeichnung: (z.B. LT Pariser 180g)	Mini Bernerwürstel 220g Würstel mit Hamburgerspeck und Emmentaler		
Produktgruppe (lt. Codex):	Mini Bernerwürstel 220g , keine Codexregelung		
Handelsfima/en (Einkäufer):			
Eigenmarkenverantwortlicher:			
EAN-Code der Verkaufseinheit:	9.007.627.051.492		
Lieferanten Artikelnummer:	5150		
Nettofüllgewicht:	220g		
Anzahl der Portionen/Packung: (z.B. 3 Portionen zu 50 g)			
Anzahl Scheiben/Stück pro VE:	1Pkg (8 Stk.)		
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	01/66 110-0 // 0664/251 42 42
Faxnummer:	01/66 110-33	01/66 110-99	01/66 110-99
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 / 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	01/66 110-0 // 0664/251 42 42
Faxnummer:	01/66 110-33	01/66 110-99	01/66 110-99
PLZ + Ort + Straße:	Erlaaerstr. 187, 1230 Wien		
Produktionsstätte			
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	01/66 110-0 // 0664/251 42 42

Faxnummer:	01/66 110-33	01/66 110-99	01/66 11
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 bestimm		
Konservierungsmethode: (Angabe von Temperatur und Zeit)	Erhitzung ; Kerntemperatur: mindestens +74°C (20mi		
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 R pro 100
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 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		+	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			
Rind- und Schweinefleisch			AT/EU
Emmentaler (mind 45% FiT)			AT/EU
Wasser			AT/EU

Speck			AT/EU
Speisesalz			AT/EU
Kartoffelstärke			
Dextrose			
Natriumnitrit	E 250	Konservierungsstoff	
Gewürze, Gewürzextrakte			
Triphosphate	E 451	Stabilisator	
Maltodextrin			
Mononatriumglutamat	E 621	Geschmacksverstärker	
Knoblauch			
Ascorbinsäure	E 300	Antioxidationsmittel	
Aroma			
Buchenrauch			
Hamburgerspeck			
Schweinefleisch			AT/EU
Speisesalz			AT/EU
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, Speisesalz, Kartoffelstärke, Dextrose, Konservierungsstoff: E250, Gewürzextrakt E451, Maltodextrin, Geschmacksverstärker; E621, Gewürze, Knoblauch, Antioxi E300, Aroma, Buchenrauch. Hamburgerspeck (20%): Schweinefleisch, Speisesa Konservierungsstoff: E 250; Dextrose, Maltodextrin, Antioxidationsmittel: E 30 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 zutre - Wertschöp < 50 %

Auslobungen lt. Etikett: (z.B. Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, glutenfrei...)	Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten. Glutenfrei. Nach zum ehebaldigen Verzehr bestimmt.	
Besondere sensorische Merkmale: (Aussehen, Geruch, Geschmack)	8 Stück Mini Bernerwürstel in Vacpackung - knackig im Biss, fleischfarben mit Speck, ca länge 8cm kal Geruch: würzig, fleischig, leichtes Raucharoma, Geschmack: würziger Käsegeschmack mit rauchigem Speck	
Chemische Parameter	Ist Wert lt. Analyse	Wert lt. Codex Alimentarius
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
* muss mindestens den Grenzen der Verordnung EG Nr. 2073/2005 der Kommission über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel und den DGHM-Werten entsprechen Richtwert: wird der Richtwert überschritten müssen weitere Kriterien z.B. sensorische	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)

Abweichungen herangezogen werden.	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/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 92540 EG	
Verarbeitungsprozess inkl. der detaillierten Beschreibung der CCP's (Parameter und Grenzer) 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:

Mini Bernerwürstel
mit Hamburgerspeck und Emmentaler

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. Das Produkt kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten. Glutenfrei. Nach dem Öffnen zum ehebaldigen Verzehr bestimmt.	Nährwerte Ø: Energie: 1248kJ Fett: davon gesättigte Fettsäuren: Kohlenhydrate: davon Zucker: Eiweiß Salz
--	--

(AT 92540 EG) € 00,22

Lagerung bei +2°C bis +6°C
Ungeöffnet mindestens haltbar bis: **23.10.2020**
Preis laut Regal

Radatz GmbH, Erlaaer Straße 187, A-1230 Wien



Foto des Produkts:



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

14.02.2023, A-1230 Wien

i.A. R.Mehofer

Datum, Ort

Unterschrift des Lieferanten

0-33

t.

n)

M*
0g

: je nach Alter,

[%]

/ 100g
J/301kcal
26g
a
11g
1.8g
<0.5g
15g
2.0g



0 Kg



4 9 2

rden.