

Produktspezifikationsblatt

Artikelbezeichnung:

TK BC S.Cordon bleu gebacken 500g

Vorlage erstellt am 26.06.2013

Vorlage aktualisiert am 21.12.2018

Markenname	Blasko Convenience			
Warengruppe	PG S.Schnitzel			
Warenuntergruppe	Schweine Cordon Bleu gebacken TK			
Sachbezeichnung	Cordon Bleu aus österreichischem Schweinefleisch, paniert, gebacken, tiefgekühlt			
inkl. eventueller Quidangaben				
EAN-CODE der Verkaufseinheit	BE: 9002931070917, VE: 9002931070900			
Nettofüllgewicht in g	500			
Artikelnummer (Lieferant)	7090			
Lieferantendaten				
Bezeichnung	W. BLASKO Convenience Fertiggerichte GmbH			
Ansprechpartner Position	Qualitätsmanager	Key Account	GF / Prok. / BL	
Ansprechpartner Name	Dr. Claudia Messner	Mag. Christian Stüger	Mag. Norbert Marcher	
e-mail	claudia.messner@marcher.at	christian.stueger@marcher.at	norbert.marcher@marcher.at	
Telefonnummer	0043 / 5 9524 - 5028	0043 / 664 / 88138928	0043 / 676 / 88334412	
Faxnummer	0043 / 5 9524 - 5777	0043 / 5 9524 - 5777	0043 / 4242 / 44148	
Notfallnummer für Rückholaktion (24h Erreichbarkeit)	0043 / 664 / 88138928			
Straße	Leobnerstraße 78			
PLZ + Ort	A-8600 Bruck / Mur			
Produktionsstätte				
Bezeichnung	W. BLASKO Convenience Fertiggerichte GmbH			
Ansprechpartner Position	Qualitätsmanager	Key Account	GF / Prok. / BL	
Ansprechpartner Name	Dr. Claudia Messner	Mag. Christian Stüger	Mag. Norbert Marcher	
e-mail	claudia.messner@marcher.at	christian.stueger@marcher.at	norbert.marcher@marcher.at	
Telefonnummer	0043 / 5 9524 - 5028	0043 / 664 / 88138928	0043 / 676 / 88334412	
Faxnummer	0043 / 5 9524 - 5777	0043 / 5 9524 - 5777	0043 / 4242 / 44148	
Straße	Fabriksstraße 18			
PLZ + Ort	A-2522 Oberwaltersdorf			
Lager- u. Transportbedingung (z.B. Temperatur)	minus 18° Celsius			
Haltbarkeit und Lagerbedingung nach dem Öffnen (laut LMIV 1169/2011 i.d.g.F.)	Geöffnete Packungen sorgfältig wiederverschließen und tiefgekühlt lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und sofort einer Zubereitung zuführen.			
Konservierungsmethode	Tiefkühlung -18 °C.			
Angabe von Temperatur und Zeit				
Schutzbegasung				
Gaszusammensetzung [%]				
Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Produktion	365			
Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Anlieferung	305			
Rückverfolgbarkeit gewährleistet durch	Rückverfolgbarkeit durch EDV-technische Ablauforganisation gewährleistet			
Entschlüsselung von Chargencode / Los-Nr. - Detailangabe des Aufdrucks	Numerischer Wert 8-stellig. Posten 1-2 definieren das laufende Jahr. Posten 3-5 definieren den Produktionstag. Posten 6-8 definieren die täglich fortlaufende Chargen/Losnummer			
Nährwerte *big 7 (verpflichtend nach LMIV)	pro 100g	pro Packung	% der RM* berechnet von	
			100g	Portion(=Pkg)
Brennwert in kJ *	858	4291		
Brennwert in kcal *	205	1025	10,3	51,3
Fett in g *	10	50	14,3	71,4
davon gesättigte Fettsäuren in g *	2,3	11,5	11,5	57,5
Kohlenhydrate in g *	8,1	40,5	3,1	15,6
davon Zucker in g *	0,70	3,50	0,8	3,9
Ballaststoffe in g	1,3	6,5		
Eiweiß in g *	20	100	40,0	200,0
Natrium in g	0,40	2,00	16,7	83,3
Salz in g * (NaCl berechnet aus Natrium)	1,0	5,0	16,7	83,3

BE	0,7	3,4		
* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal).				
Allergene *				
*laut LMIV 1169/2011 i.d.g.F.	Kommentar	+	Anteile [%]	
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut od. Hybridenstämme davon	+		
Krebstiere u. -erzeugnisse				
Weichtiere u. -erzeugnisse	Muschlen, Schnecken, Kopffüßer			
Ei u. -erzeugnisse		+		
Fisch u. -erzeugnisse				
Erdnüsse u. -erzeugnisse				
Soja u. -erzeugnisse		(+)	Kreuzkontamination möglich	
Milch u. -erzeugnisse		+		
Schalenfrüchte u. -erzeugnisse	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia-/Queenslandnuss			
Lupine u. -erzeugnisse	Lupinensamen, -mehl, -kleie			
Sellerie u. -erzeugnisse		(+)	Kreuzkontamination möglich	
Senf u. -erzeugnisse		(+)	Kreuzkontamination möglich	
Sesamsamen u. -erzeugnisse		(+)	Kreuzkontamination möglich	
SO2 u. Sulfite [c > 10 mg/kg od. 10 mg/L als SO2]				
Intoleranzen				
Phenylalanin (Aspartam)				
Glutamat (Geschmacksverstärker)				
Histamin				
Kuhmilchprotein (Casein; Molkeneiweiß)		+		
Kleberprotein (= Gluten); (für "glutenfrei" Richtwert <4 mg/kg, Höchstwert <20 mg/kg)		+		
Milchzucker (= Laktose); (für "lactosefrei" Richtwert <100 mg/kg, Höchstwert <1000 mg/kg)		(+)	Kreuzkontamination möglich	
Saccharose		(+)	Kreuzkontamination möglich	
Glucose		(+)	Kreuzkontamination möglich	
Fructose		(+)	Kreuzkontamination möglich	
Süßungsmittel				
Hefekulturen		+		
Transfettsäuren	bezogen auf das Gesamtfett	0	<1%	
	bezogen auf das Produkt		0,1%	
Bestandteile, welche eine mögliche GVO-Kontamination beinhalten könnten, wie...	Rohstoffe aus Mais-, Soja-, Reis-, Kartoffel- u. Rapsbestandteilen	+	Raps	
Zutatenliste *	* laut LMIV inkl. QUID - Regelung			
Zutaten (wertbestimmende Bestandteile FETT markieren)	davon Einzelzutaten	Klassenname	Herkunftsland /	
Bezeichnung inkl. E-Nummer	Bezeichnung inkl. E-Nr.	bei Zusatzstoffen	Lieferant	%
Allergene Stoffe sind in dieser Zutatenliste laut neuer LMIV hervorgehoben, sprich nach unserer Auslegung in "BLOCKBUCHSTABEN" geschrieben!				
Schweinefleisch			AT	58%
WEIZENMEHL				
VOLLEI			AT	6%
Toastschinken				6%
	Schweinefleisch			
	Trinkwasser			
	Speisesalz			
	Natriumnitrit E250	Konservierungsstoff		
	Maltodextrin			
	Dextrose			
	Gewürze			
	Stabilisator			
	Diposphate E450			
	Zucker			
	Natriumascorbat E301	Antioxidationsmittel		
	Gewürzextrakte			
EMMENTALER 45% F.i.T				6%
Trinkwasser			AT	
Rapsöl			AT/EU	

Speisesalz jodiert			AT	
	Speisesalz			
	Kaliumjodid			
Hefe				
Gewürze				
GERSTENMALZEXTRAKT				
"grau" geschriebene Textstellen sind am Etikett nicht angegeben...				
Sonstige Auslobungen				
z.B.: laktosefrei, glutenfrei, ohne Konservierungsmittel, ohne Geschmacksverstärker, cholesterinarm, kalorienreduziert, ballaststoffreich, kann Spuren von ... enthalten, small 4, big 8... etc.		big 8, GDA, "kann Spuren von... siehe mögliche Kreuzkontaminationen vorne ...enthalten", "Sorgfältig zubereitet mit Schweinefleisch aus Österreich (geboren, gemästet, geschlachtet, zerlegt)", "Die Wertschöpfung dieses Produktes liegt zu mehr als 50 % in Österreich"		
sonstige NICHT deklarationspflichtige Rohstoffe / Details zu Zutaten				
Details über: Zusammensetzung von Gewürzen, Aromen; pflanzlichen Ursprung von Ölen, Fetten usw.; bei Kräutern -> welche?; verwendete Mikroorganismen bei Joghurt, eingesetzte Kulturen ect.		Schweinefleisch aus Österreich 4xAT: geboren, gemästet, geschlachtet, zerlegt Vollei: past. Vollei, Herkunftsgesicherte Eier aus österreichischer Bodenhaltung, Kontrollstelle AgroVet GmbH		
Sensorik				
Aussehen	siehe Produktfoto im Anschluss			
Beschaffenheit	gebackenen Schweinefleisch befüllt mit Schinken und Käse; innen roh			
Textur / Konsistenz	erhitztes Schweinefleisch in goldbrauner Panade; innen roh			
Farbe	goldbraun			
Maße (Größe, Dicke)	siehe auch Produktfoto im Anschluss			
Geruch	arteigen			
Geschmack	arteigen, ohne Zubereitung nicht für den Verzehr geeignet			
Mikrobiologie Grenzwerte *		KBE / g		
bei Ende MHD - Richtwert		Aer. mes. Gesamtkeimzahl < 1.000.000 Enterobacteriaceen < 1.000 mes. sulfitred. Clostridien Coliforme < 100 E. Coli < 10 Enterokokken koag. pos. Staphylokokken < 100 Lactobacillen Bacillus cereus < 100 Hefen < 10.000 Schimmel < 100 Salmonellen nicht nachweisbar in 25 g Listeria monocytogenes < 10 EHEC		
bei Ende MHD - Höchstwert		Aer. mes. Gesamtkeimzahl < 10.000.000 Enterobacteriaceen < 10.000 mes. sulfitred. Clostridien Coliforme < 1.000 E. Coli < 100 Enterokokken koag. pos. Staphylokokken < 1.000 Lactobacillen Bacillus cereus < 1.000 Hefen < 100.000 Schimmel < 1.000 Salmonellen nicht nachweisbar in 25 g Listeria monocytogenes < 100 EHEC		
* muss mindestens den Grenzen der Verordnung EG Nr. 2073/2005 der Kommission über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel und der DGHM entsprechend siehe http://www.dghm.org/m_275				
Physikalische Anforderungen				
Partikelgröße bei stückiger Ware				
Anzahl der stückigen Ware / VE		3 Schweine Cordon Bleu		
Stückgewicht bei stückiger Ware		Portionsgewicht 167g +/-10g		
Viskosität				
°Brix				
andere				
Chemische Anforderungen		Schwankungen der Nährwerteangaben gemäß Leitfaden für Toleranzen zur LMIV, einzelne Abweichungen um weitere 10 % aufgrund von Inhomogenität der Produkte und/oder Schwankungen beim Garverlust		
Verkaufsverpackung (VE)				

Art der Materialien	Tambrite Verpackung	
Aufbau der Verpackung	-	
Maße des Behältnisses (l / b / h)	19,0 / 14,0 / 7,0 cm	
Gewicht / Volumen des Behältnisses	0 g / 1 862,0 cm ³	
Art des Verschlusses	Verklebung	
Materialcharakterisierung:	Karton GC2 beschichtet mit LDPE	
Dicke des Kartons / Folie [mm]		
Grammatur [g/m ²]	245	
Wasserdampfdurchlässigkeit [g/m ² 24h]		
Biegesteifigkeit [mNm]	-	
sonstiges		
VE pro BE	6	
BE pro Karton/E2	1	
Anzahl der Lagen	7	
Karton/E2 pro Palette	84	
Zolltarifnummer		
Zolltarifnummer (Import/Export)	16024919	
Verordnungen	Bezeichnung	
	LMIV, ZUV, FPVO idgF EU-Verordnung 2003/89/EC (idgF 2008/5/EG) und 178/2002 Verpackungsmaterial entspricht den geltenden rechtlichen Anforderungen	
Produkt entspricht dem österreichischen Codex (Codex Alimentarius Austriacus (ÖLMB)) aktuelle Auflage, dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) BGBl. 13/2006 idgF.		
Zubereitung		
Zubereitungshinweise	Regeln der guten Küchenhygiene beachten: Kühlkette einhalten. Geschirr und Hände gründlich reinigen. Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen! Zubereitungsempfehlung: Das Produkt im Kühlschrank vollkommen auftauen. Pfanne: In wenig Öl bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 5 Minuten backen. Backofen: Backrohr auf 200 °C vorheizen, Produkt ca. 15 Minuten backen.	
GVO-Status		
Kennzeichnungshinweise	Das Produkt unterliegt nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß den EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 idgF.	
Zertifikatsbezeichnung	gültig von / bis	verlängert am
IFS Food, Unangekündigtes Audit [Niveau]	17.10.2022 - 14.01.2024	18.08.-22.08.2022 [Höheres Niveau]
BRC		
ISO 14001:2015	31.01.2022 - 30.01.2025	
ONR 192500 (CSR)	31.01.2022 - 30.01.2025	
andere		
Genusstauglichkeitskennzeichen	gültig seit	Abbildung (PDF-File)
Identitätskennzeichen (Kontrollnummer)	2008	
01.03.2023, Bruck/M.		Claudia Messner
Datum, Ort		Unterschrift des Lieferanten