BLASKO CONVENIENCE
EINE GESELLSCHAFT DER MARCHER FLEISCHWERKE

W.Blasko Convenience Fertiggerichte GmbH
A-8600 Bruck/Mur, Leobnerstraße 78
Telefon: +43/3862/56020
Fax: +43/3862/56024

Produktspezifikationsblatt

Artikelbezeichnung:

TK BC Hühnerfilet w.g. geb. 3.000g

Vorlage erstellt am 26.06.2013	Vorlage aktualisiert am 21.12.2018
Markenname	Blasko Convenience
Warengruppe	PG Huhn
Warenuntergruppe	Backhähnchenfilet TK
Sachbezeichnung inkl. eventueller Quidangaben	Backhähnchenfilet paniert, gebacken, tiefgekühlt
EAN-CODE der Verkaufseinheit	BE: 9002931071259, VE: 9002931071259
Nettofüllgewicht in g	3000
Artikelnummer (Lieferant)	7125

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	Leobnerstraße 78		
PLZ + Ort	A-8600 Bruck / Mur		

Lager- u. Transportbedingung (z.B. Ter	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 - **Angabe von Temperatur und Zeit** **Schutzbegasung Gaszusammensetzung [%]**	Tiefkühlung -18 °C.
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 *	808	24228		
Brennwert in kcal *	193	5784	**9,6**	**289,2**
Fett in g *	9,2	276,0	**13,1**	**394,3**
davon gesättigte Fettsäuren in g *	1,9	57,0	**9,5**	**285,0**
Kohlenhydrate in g *	9,2	276,0	3,5	106,2
davon Zucker in g *	0,50	15,00	**0,6**	**16,7**
Ballaststoffe in g	0,60	18,00		
Eiweiß in g *	18	540	36,0	1080,0
Natrium in g	0,40	12,00	16,7	500,0
Salz in g * (NaCl berechnet aus Natrium)	1,0	30,0	**16,7**	**500,0**

BLASKO CONVENIENCE
EINE GESELLSCHAFT DER MARCHER FLEISCHWERKE

W.Blasko Convenience Fertiggerichte GmbH
A-8600 Bruck/Mur, Leobnerstraße 78
Telefon: +43/3862/56020
Fax: +43/3862/56024

BE	0,8	23,0		

*** 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		(+)	Kreuzkontamination möglich
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)		(+)	Kreuzkontamination möglich
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		<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) **Bezeichnung inkl. E-Nummer**	**davon Einzelzutaten Bezeichung inkl. E-Nr.**	**Klassenname bei Zusatzstoffen**	**Herkunftsland / Lieferant**	**%**
Allergene Stoffe sind in dieser Zutatenliste laut neuer LMIV hervorgehoben, sprich nach unserer Auslegung in "BLOCKBUCHSTABEN" geschrieben!				
Hühnerfilets				**60%**
WEIZENMEHL				
VOLLEI				8%
Trinkwasser				
Rapsöl			AT/EU	
Speisesalz jodiert			AT	
	Speisesalz			
	Kaliumjodid			
Lecithine E322		Emulgator		
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, RM, "ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern", "ohne Zusatz von Konservierungsstoffen gemäß Verordnung", "kann Spuren von... siehe mögliche Kreuzkontaminationen vorne ...enthalten", "mit Eiern aus Bodenhaltung", "Die Wertschöpfung dieses Produktes liegt zu mehr als 50 % in Österreich"

BLASKO CONVENIENCE
EINE GESELLSCHAFT DER MARCHER FLEISCHWERKE

W.Blasko Convenience Fertiggerichte GmbH
A-8600 Bruck/Mur, Leobnerstraße 78
Telefon: +43/3862/56020
Fax: +43/3862/56024

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.**	Vollei: past. Vollei, Herkunftsgesicherte Eier aus österreichischer Bodenhaltung, Kontrollstelle AgroVet GmbH

Sensorik	
Aussehen	siehe Produktfoto im Anschluss
Beschaffenheit	Hühnerfleisch paniert
Textur / Konsistenz	Hühnerfleisch gebacken
Farbe	goldbraun
Maße (Größe, Dicke)	siehe auch Produktfoto im Anschluss
Geruch	arteigen
Geschmack	arteigen

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	24 Hühnerfilet
Stückgewicht bei stückiger Ware	Portionsgewicht 125g +/-15g
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	Faltschachtelkarton bedruckt mit Einlagesack
Aufbau der Verpackung	-
Maße des Behältnisses (l / b / h)	29,3 / 23,0 / 11,8 cm
Gewicht / Volumen des Behältnisses	0 g / 7 952,0 cm³
Art des Verschlusses	gefaltet
Materialcharakterisierung:	HDPE
Dicke des Kartons / Folie [mm]	0,012
Grammatur [g/m²]	245
Wasserdampfdurchlässigkeit [g/m² 24h]	
Biegesteifigkeit [mNm]	-
sonstiges	

BLASKO CONVENIENCE
EINE GESELLSCHAFT DER MARCHER FLEISCHWERKE

W.Blasko Convenience Fertiggerichte GmbH
A-8600 Bruck/Mur, Leobnerstraße 78
Telefon: +43/3862/56020
Fax: +43/3862/56024

VE pro BE	1	
BE pro Karton/E2	1	
Anzahl der Lagen	9	
Karton/E2 pro Palette	117	

Zolltarifnummer	
Zolltarifnummer (Import/Export)	16023219

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	AT 61904 EG

01.03.2023, Bruck/M.

Datum, Ort

Claudia Messner

Unterschrift des Lieferanten