

Produktspezifikationsblatt

Artikelbezeichnung:

FK BE FaT F.Laibchen S. gebr. 500 g

Vorlage erstellt am 26.06.2013

Vorlage aktualisiert am 24.07.2015

Markenname	Feines am Tisch		
Warengruppe	PG Schwein Faschiert		
Warenuntergruppe	Faschierte Laibchen gebraten frisch		
Sachbezeichnung	Faschierte Laibchen gebraten		
inkl. eventueller Quidangaben			
EAN-CODE der Verkaufseinheit	BE: 9002931051015, VE: 9002931051459		
Nettofüllgewicht in g	500		
Artikelnummer (Lieferant)	5101		
Benchmark / Referenzprodukt			
Lieferantendaten			
Bezeichnung	W. BLASKO Convenience Fertigergerichte GmbH		
Ansprechpartner Position	Qualitätsmanager	Key Account	GF / Prok. / BL
Ansprechpartner Name	Dr. Claudia Messner	Oskar Blasko	Wilhelm & Oskar Blasko
e-mail	claudia.messner@blasko.at	oskar.blasko@blasko.at	oskar.blasko@blasko.at
Telefonnummer	0043 / 3862 / 56020-28	0043 / 3862 / 56020-13	0043 / 664 / 4459150
Faxnummer	0043 / 3862 / 56024	0043 / 3862 / 56024	0043 / 3862 / 56024
Notfallnummer für Rückholaktion (24h Erreichbarkeit)	0043 / 664 / 4459150		
Straße	Leobnerstraße 78		
PLZ + Ort	A-8600 Bruck / Mur		
Produktionsstätte			
Bezeichnung	W. BLASKO Convenience Fertigergerichte GmbH		
Ansprechpartner Position	Qualitätsmanager	Key Account	GF / Prok. / BL
Ansprechpartner Name	Dr. Claudia Messner	Oskar Blasko	Wilhelm & Oskar Blasko
e-mail	claudia.messner@blasko.at	oskar.blasko@blasko.at	oskar.blasko@blasko.at
Telefonnummer	0043 / 3862 / 56020-28	0043 / 3862 / 56020-13	0043 / 664 / 4459150
Faxnummer	0043 / 3862 / 56024	0043 / 3862 / 56024	0043 / 3862 / 56024
Straße	Fabriksstraße 18		
PLZ + Ort	A-2522 Oberwaltersdorf		
Lager- u. Transportbedingung (z.B. Temperatur, Feuchtigkeit, Lichtverhältnis,...)	plus 2 °C bis plus 6 °C		
Haltbarkeit und Lagerbedingung nach dem Öffnen (laut LMIV 1169/2011 i.d.g.F.)	Nach dem Öffnen sofort aufbrauchen.		
Konservierungsmethode	Unter Schutzatmosphäre verpackt.		
Angabe von Temperatur und Zeit	Unter Schutzatmosphäre verpackt.		
Schutzbegasung	60% Stickstoff / 40% Kohlendioxid		
Gaszusammensetzung [%]			
Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Produktion	17		
Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Anlieferung	16		
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 8	pro 100g	pro Packung	% des RTZ (GDA)* berechnet von
			100g Packung
Brennwert in kJ *	1373	6863	
Brennwert in kcal *	331	1655	16,6 82,8
Eiweiß in g *	13	65	26,0 130,0
Kohlenhydrate in g *	8,5	42,5	3,1 15,7
davon Zucker in g *	2,0	10,0	2,2 11,1
mehrwertige Alkohole in g	0	0	
Stärke in g	0	0	
Fett in g *	27	135	38,6 192,9

davon gesättigte Fettsäuren in g *	12	60	60,0	300,0
einfach ungesättigte Fettsäuren in g	0	0		
mehrfach ungesättigte Fettsäuren in g	0	0		
Cholesterin in mg	0	0		
Ballaststoffe in g *	1,0	5,0	4,0	20,0
Natrium in g *	0,50	2,50	20,8	104,2
Salz in g (NaCl berechnet aus Natrium)	1,3	6,3	20,8	104,2
BE	0,7	3,5		

* Richtwert für die Tageszufuhr (Guideline Daily Amount) eines durchschnittlichen Erwachsenen basierend auf einer Ernährung von 2000 kcal. Der Nährstoffbedarf variiert je nach Alter, Geschlecht, Gewicht, körperlicher Aktivität, etc.

Nährwerte *big 7 (verpflichtend nach LMIV)	pro 100g	pro Packung	% der RM* berechnet von	
			100g	Portion(=Pkg)
Brennwert in kJ *	1373	6863		
Brennwert in kcal *	331	1655	16,6	82,8
Fett in g *	27	135,0	38,6	192,9
davon gesättigte Fettsäuren in g *	12	60,0	60,0	300,0
einfach ungesättigte Fettsäuren in g	0	0,0		
mehrfach ungesättigte Fettsäuren in g	0	0,0		
Kohlenhydrate in g *	8,5	42,5	3,3	16,3
davon Zucker in g *	2	10,0	2,2	11,1
mehrwertige Alkohole in g	0	0,0		
Stärke in g	0	0,0		
Ballaststoffe in g	1	5,0		
Eiweiß in g *	13	65,0	26,0	130,0
Natrium in g	0,5	2,5	20,8	104,2
Salz in g * (NaCl berechnet aus Natrium)	1,3	6,3	20,8	104,2
Cholesterin in mg	0	0,0		
BE	0,7	3,5		

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal).

Allergene *	bei NICHT zutreffen " + " löschen!		
* laut LMKV 1993 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	Muscheln, 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	(+)	Kreuzkontamination möglich
Lupine u. -erzeugnisse	Lupinensamen, -mehl, -kleie	(+)	Kreuzkontamination möglich
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)			
Saccharose		+	
Glucose		+	
Fructose		+	

Süßungsmittel			
Hefekulturen		+	
Transfettsäuren	bezogen auf das Gesamtfett bezogen auf das Produkt		<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 Bezeichnung 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			
Schweinefleisch			AT 82%
Zwiebel			
Brösel			DE
	WEIZENMEHL		
	Speisesalz		
	Hefe		
Trinkwasser			AT
Speisesalz			AT
VOLLEI			AT
Gewürze			
Maltodextrin			
Zucker			
Kräuter			
Gewürzextrakte			
Knoblauch			
Petersilie			
Rapsöl			AT/EU
"grau" geschriebene Textstellen sind am Etikett nicht anzugeben...			
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%	keine Österreich Kennzeichnung möglich, daher nicht zutreffend
	X		
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", "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: 4xAT (geboren, gemästet, geschlachtet, zerlegt in Österreich)		
Sensorik			
Aussehen	siehe Produktfoto im Anschluss		
Beschaffenheit	Faschierte Laibchen gegart		
Textur / Konsistenz	Faschierte Laibchen gebraten		
Farbe	dunkelbraun		
Maße (Größe, Dicke)	siehe auch Produktfoto im Anschluss		
Geruch	arteigen		
Geschmack	arteigen		
Chemische Analysewerte	% / 100g	Mindestwert gemäß Kodex	
Wasser			
aw-Wert			
Trockensubstanz			
Eiweiß	13		
Kohlenhydrate	8,5		
Fett	27		
FIT			
Ballaststoffe			
Aschegehalt			

pH - Wert		
Säuregehalt		
Acrylamid		
Sorbinsäure		
Benzoessäure		
Kollagenwert		
Kollagenfreies Eiweiß		
Wasser: Gesamteiweiß		
Fett: Gesamteiweiß		
Wasser + Fett: Gesamteiweiß		
NaCl - Gehalt	1,3	
Nitrat [mg / kg]		
Nitrit [mg / kg]		
pflanz. Stärke in Kartoffelstärke		
sichtbare Muskelfleischeinlage [Vol%]		
sichtbares Fettgewebe [Vol%]		
sonstige		
*Der Gehalt an Toxinen, Schwermetallen, Pestiziden sowie allen anderen Umweltkontaminaten + unerwünschten Stoffen unterschreitet die gültigen österreichischen Höchstwertverordnungen und Normen.		
Mikrobiologie Grenzwerte *		KBE / g
bei Ende MHD - Richtwert	Aer. mes. Gesamtkeimzahl	< 1.000.000
	Enterobacteriaceen	< 1.000
	mes. sulfired. 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. sulfired. 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	4 Faschierte Laibchen	
Stückgewicht bei stückiger Ware	Portionsgewicht 125 g	
Viskosität		
*Brix		
andere		
Verkaufsverpackung (VE)		
Art der Materialien	Atmospackung mit 1 Schmucketikett	
Aufbau der Verpackung	-	
Maße des Behältnisses (l / b / h)	22,0 / 14,0 / 5,5 cm	
Gewicht / Volumen des Behältnisses	0 g / 1.694,0 cm ^l	
Art des Verschlusses	Versiegelung	
Materialcharakterisierung:	Polyethylen	
Dicke des Kartons / Folie [mm]	0,460	
Grammatur [g/m²]	597	
Wasserdampfdurchlässigkeit [g/m² 24h]	< 3	
Biegesteifigkeit [mNm]	-	
sonstiges		
VE pro BE	1	
BE pro Karton/E2	18	
Anzahl der Lagen	10	
Karton/E2 pro Palette	40	
Verordnungen		Bezeichnung

		LMIV, ZUV, FPVO idgF EU-Verordnung 2003/89/EC (ifgF 2008/5/EG) und 178/2002	
Produkt entspricht dem österreichischen Codex (Codex Alimentarius Austriacus (ÖLMB)) aktuelle Auflage, dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) BGBl. 13/2006.			
Zubereitung			
Zubereitungshinweise		Regeln der guten Küchenhygiene beachten: Kühlkette einhalten, sauber arbeiten, Produkt gut durcherhitzen. Backofen: Das Produkt im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C ca. 15 Minuten braten. Pfanne: In wenig Öl bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 5 Min. braten.	
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	
ISO 9001: 2000			
IFS [Niveau]	07.12.2015 - 14.01.2017	09.-10.11.2015 [Höheres Niveau]	
BRC			
andere			
IFS/BRC-Report (IFS/BRC-Bericht) und Zertifikate sind als Anhang beizulegen!			
Genusstauglichkeitskennzeichen	gültig seit	Abbildung (bitte in Form eines PDF-Files anfügen)	
Identitätskennzeichen (Kontrollnummer)	2008		
08.09.2016, Bruck/M.		Claudia Messner	
Datum, Ort		Unterschrift des Lieferanten	