

Produktspezifikationsblatt

Fleischerzeugnisse

Version vom 26.02.2013

Vom Lieferanten sind die gelb unterlegten Felder auszufüllen!

Artikelbezeichnung: (z.B. LT Pariser 180g)	Mini Käsekrainer 220g		
Produktgruppe (lt. Codex):	Mini Käsekrainer 220g , Codex B 14 , Fleischwürste G.1.2.2. Sorte 2a		
Handelsfima/en (Einkäufer):			
Eigenmarkenverantwortlicher:			
EAN-Code der Verkaufseinheit:	9.007.627.055.940		
Lieferanten Artikelnummer:	5594		
Nettofüllgewicht:	220g		
Anzahl der Portionen/Packung: (z.B. 3 Portionen zu 50 g)	-		
Anzahl Scheiben/Stück pro VE:	1PKg (8 Stück) vac		
Lieferantendaten			
Firmenbezeichnung :	Radatz Feine Wiener Fleischwaren Gesellschaft m. b. H.		
Ansprechpartner Position	Qualitätsmanager	Key Account	GF / BL
Ansprechpartner Name:	Günter Hütter	Johann Pichler	Dr. Franz Radatz
E-Mail:	guenter.huetter@radatz.com	johann.pichler@radatz.co	Franz.Radatz@radatz.c
Telefonnummer:	01/66 110-0 // 0664/381 32 86	01/66 110-0 // 0664/251 42 42	01/66 110-0
Faxnummer:	01/66 110-33	01/66 110-99	01/66 110-33
Notfallnummer für Rückholaktion: (24h Erreichbarkeit)	01/66 110-50		
PLZ + Ort + Straße:	Erlaaerstraße 187, 1230 - Wien		
Herstellerdaten			
Firmenbezeichnung :	Radatz Feine Wiener Fleischwaren Gesellschaft m. b. H.		
Ansprechpartner Position	Qualitätsmanager	Key Account	GF / BL
Ansprechpartner Name:	Günter Hütter	Johann Pichler	Dr. Franz Radatz
E-Mail:	guenter.huetter@radatz.com	johann.pichler@radatz.co	Franz.Radatz@radatz.c
Telefonnummer:	01/66 110-0 // 0664/381 32 86	01/66 110-0 // 0664/251 42 42	01/66 110-0
Faxnummer:	01/66 110-33	01/66 110-99	01/66 110-33
PLZ + Ort + Straße:	Erlaaerstraße 187, 1230 - Wien		
Produktionsstätte			
Firmenbezeichnung :	Radatz Feine Wiener Fleischwaren Gesellschaft m. b. H.		
Ansprechpartner Position	Qualitätsmanager	Key Account	GF / BL
Ansprechpartner Name:	Günter Hütter	Johann Pichler	Dr. Franz Radatz
E-Mail:	guenter.huetter@radatz.com	johann.pichler@radatz.co	Franz.Radatz@radatz.c
Telefonnummer:	01/66 110-0 // 0664/381 32 86	01/66 110-0 // 0664/251 42 42	01/66 110-0
Faxnummer:	01/66 110-33	01/66 110-99	01/66 110-33
PLZ + Ort + Straße:	Erlaaerstraße 187, 1230 - Wien		

Lager- u. Transportbedingung: (Temperatur, Feuchtigkeit, Lichtverhältnis, ...)	gekühlt lagern bei +2°C bis +6°C		
Verzehrsinweis nach dem Öffnen: (nach dem Öffnen innerhalb von xx Tagen zu verbrauchen)	Nach dem Öffnen zum ehebaldigen Verzehr bestimmt.		
Konservierungsmethode: (Angabe von Temperatur und Zeit)	Erhitzung, Kerntemperatur: mindestens +74°C (20min)		
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		
Rückstellmuster-Frequenz:	je Charge bis zum MHD		
Nährwerte * bitte angeben	pro 100g	pro Packung/ pro Portion (= ____ g)	% der RM* pro 100g
Brennwert in kJ *	1220		14,5
Brennwert in kcal *	294		14,7
Fett in g *	24		34,3
davon gesättigte Fettsäuren in g *	10,0		50,0
davon einfach ungesättigte Fettsäuren in g			
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren in g			
Kohlenhydrate in g *	0,5		0,2
davon Zucker in g *	0,4		0,4
davon mehrwertige Alkohole in g			
davon Stärke in g			
Ballaststoffe in g *	0		0,0
Eiweiß in g *	19		38,0
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 je nach Alter, 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. Hybridenstämme 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		+	16	
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		+	0,4	
Fructose				
Süßungsmittel				
Phenylalanin	aus Aspartam			
Glutamat	Geschmacksverstärker			
Kuhmilchprotein (Casein; Molkeneiweiß)		+	16	
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?		
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	%
Schweine- und Rindfleisch			AT/EU	81

Emmentaler			AT/EU	16
Speck			AT/EU	
Speisesalz			AT/EU	2
Di-,Tri-, Polyphosphate	E 450, E451, E 452	Stabilisator		
Dextrose				
Gewürze				
Knoblauch				
Ascorbinsäure, Natriumascorbat	E300; E 301	Antioxidationsmittel		
Natriumnitrit	E250;	Konservierungsmittel		
Gewürzextrakte				
natürliches Aroma				
Schafsaitling				
Buchenrauch				
Zutatenliste lt. Etikett: (Fließtext)	Zutaten: Schweine- und Rindfleisch (81%), Emmentaler (16%), Speck, Speisesalz, Stabilisatoren: E 450, E 451, E 452; Dextrose, Gewürze, Knoblauch, Antioxidationsmittel: E 300, E 301; Konservierungsstoff: E 250; Gewürzextrakte, natürliches Aroma, Schafsaitling, 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 zutreffend - Wertschöpfung < 50 %	
Auslobungen lt. Etikett: (z.B. Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, glutenfrei...)	Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten. Glutenfrei. Nach dem Öffnen zum ehebaldigen Verzehr bestimmt.			

Besondere sensorische Merkmale: (Aussehen, Geruch, Geschmack)	Mini Käsekrainer 220g, 8 Stk t in Vac-Packung rauchbraun, mittelfest; einer Käsekrainer entsprechend; Kaliber: ca 22mm; Länge: ca. 8 cm; Geruch: angenehmer Rauchgeruch, herzhafter Fleischgeruch; Geschmack: würzig- milder Käsegeschmack, deftiger Rauchgeschmack;		
Chemische Parameter	IST-Wert lt. Analyse		Wert lt. Codex Alimentarius/ lt. REWE-Codex
Wasser		51,3	
aw-Wert			
Trockensubstanz		48,7	
Eiweiß		19,47	
Kohlenhydrate		0,3	
Fett		23,77	
FIT			
Ballaststoffe			
Aschegehalt		3,01	
pH - Wert		5,9	
Säuregehalt			
Acrylamid			
Sorbinsäure			
Benzoessäure			
Kollagenwert		14,43	19,8
Kollagenfreies Eiweiß [%]		16,66	11,64
Wasser : Gesamteiweiß		2,63	3,5
Fett : Gesamteiweiß		1,22	2,6
Wasser + Fett : Gesamteiweiß		3,86	
pflanzl. Stärke berechnet als Karoffelstärke [%]			
sichtbare Muskelfleischeinlage [Vol %]			
sichtbares Fettgewebe [Vol %]			
NaCl - Gehalt		2,23	
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 style="color: red; font-size: small;">* muss mindestens den Grenzen der Verordnung EG Nr. 2073/2005 der Kommission über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel und den DGHM-Werten entsprechen</p> <p style="color: red; font-size: small;">Richtwert: wird der Richtwert überschritten müssen weitere Kriterien z.B. sensorische Abweichungen herangezogen werden.</p>	Aer. mes. Gesamtkeimzahl	5*10 ⁴ (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 ⁴ (Richtwert)	
	Hefen	<10 ⁴ (Richtwert)	
	Schimmel	<10 ²	
	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,...)	Naturesaitling	
Art des Verschlusses:	verschweißt	
Konformitätserklärung von Verpackungsmaterial mit direktem Produktkontakt lt. VO 1935/2004 beigelegt	siehe aktuelle Rückverfolgung	
Zertifikatsbezeichnung	Gültig bis:	Niveau/Grad
ISO 9001: 2000	Aktuelle IFS und ISO Zertifikate siehe Ordner Zertifikate	
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 Grenzt) 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	

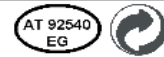
Foto des Etiketts:



Mini Käsekrainer

Zutaten: Schweine- und Rindfleisch (81%), **Emmentaler** (16%), Speck, Speisesalz, Säureregulator: Natriumlactat; Stabilisatoren: E 450, E 451, E 452; Dextrose, Gewürze, Knoblauch, Antioxidationsmittel: E 300, E 301; Konservierungsstoff: E 250; Gewürzextrakte, natürliches Aroma, Schafasaitling, Buchenrauch. Das Produkt kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten. Glutenfrei. Nach dem Öffnen zum ehebaldigen Verzehr bestimmt.

Nährwerte Ø / 100g	
Energie:	1220kJ/294kcal
Fett:	24g
davon gesättigte Fettsäuren:	10g
Kohlenhydrate:	0,5g
davon Zucker:	<0,5g
Eiweiß	19g
Salz	2,0g



00,220 Kg

Lagerung bei +2°C bis +6°C
Ungeöffnet mindestens haltbar bis:

19.03.2020

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.

23.02.2023 , 1230 Wien

i.A. R.Mehofer

Datum, Ort

Unterschrift des Lieferanten

