

Produktspezifikationsblatt

Fleischerzeugnisse

Version vom 26.02.2013

Vom Lieferanten sind die gelb unterlegten Felder auszufüllen!

Artikelbezeichnung: (z.B. LT Pariser 180g)	Käsekrainer 330g		
Produktgruppe (lt. Codex):	Käsekrainer 330g , Codex B 14 , Fleischwürste G.1.2.2. Sorte 2a		
Handelsfirma/en (Einkäufer):			
Eigenmarkenverantwortlicher:			
EAN-Code der Verkaufseinheit:	9.001.426.004.659		
Lieferanten Artikelnummer:	465		
Nettofüllgewicht:	330g		
Anzahl der Portionen/Packung: (z.B. 3 Portionen zu 50 g)	k.A.		
Anzahl Scheiben/Stück pro VE:	1PKg (3 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		
Verzehrshinweis 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 39 Tage		
Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Anlieferung:	mindestens 21 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 RM* pro 100g
Brennwert in kJ *	1216,1		14,5
Brennwert in kcal *	293,2		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 *	0,3		0,1
davon Zucker in g *	0,3		0,3
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		+	0,3
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 *	* laut VO(EU)1169/2011		
(wertbestimmende Bestandteile FETT markieren)			
Bezeichnung inkl. E-Nummer	davon Einzelzutaten Bezeichnung inkl. E-Nr.	Klassenname bei Zusatzstoffen	Lieferant / Herkunftsland des Rohstoffes
Schweine- und Rindfleisch			AT/EU
Emmentaler			AT/EU

Speck			AT/EU	
Speisesalz			AT/EU	2
Triphosphate	E451;	Stabilisator		
Dextrose				
Gewürze				
Knoblauch				
Ascorbinsäure	E300;	Antioxidationsmittel		
Zucker				
Natriumnitrit	E250;	Konservierungsstoff		
Gewürzextrakte				
Aroma				
Schweinesaitling				
Buchenrauch				
Zutatenliste lt. Etikett: (Fließtext)	Für 100g Käsekrainer werden 103g Schweine- u. Rindfleisch und 20g Emmentaler verwendet. Zutaten: Schweine- und Rindfleisch, Emmentaler , Speck, Speisesalz, Stabilisator: E 451; Dextrose, Gewürze, Knoblauch, Antioxidationsmittel: E 300; Zucker, Konservierungsstoff: E 250; Gewürzextrakte, Aroma, Schweinesaitling, 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)	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 %	
bitte ankreuzen				
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)	Käsekrainer 330g, 3 Stk t in Vac-Packung Kaliber: 32mm; Länge: ca. 21 cm; Geruch: angenehmer Rauchgeruch, herzhafter Fleischgeruch; Geschmack: pfeffrig, würzig, arteigen;			
Chemische Parameter	IST-Wert lt. Analyse		Wert lt. Codex Alimentarius/ lt. REWE-Codex	
Wasser	51,16			

aw-Wert			
Trockensubstanz		48,84	
Eiweiß		19,42	
Kohlenhydrate		0,3	
Fett		21,71	
FiT			
Ballaststoffe			
Aschegehalt		3,28	
pH - Wert		5,9	
Säuregehalt			
Acrllyamid			
Sorbinsäure			
Benzoessäure			
Kollagenwert		15,24	19,8
Kollagenfreies Eiweiß [%]		16,46	11,6
Wasser : Gesamteiweiß		2,63	3,5
Fett : Gesamteiweiß		1,23	2,6
Wasser + Fett : Gesamteiweiß		3,87	
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	
* 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 Abweichungen herangezogen werden.	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)	
	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,...)	Natursaitling	
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:		

Foto des Produkts:



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

23.02.2023, A 1230 - Wien

Datum, Ort

i.A. R.Mehofer

Unterschrift des Lieferanten