

Produktspezifikationsblatt

Fleischerzeugnisse

Version vom 26.02.2013

Vom Lieferanten sind die gelb unterlegten Felder auszufüllen!

Artikelbezeichnung: (z.B. LT Pariser 180g)	Gourmet Knacker 480g "geräuchert und gebrüht"		
Produktgruppe (lt. Codex):	Gourmet Knacker, Codex B 14, Brätwürste G.1.2.1 Sorte 2		
Handelsfima/en (Einkäufer):			
Eigenmarkenverantwortlicher:			
EAN-Code der Verkaufseinheit:	9.001.426.004.666		
Lieferanten Artikelnummer:	466		
Nettofüllgewicht:	480g		
Anzahl der Portionen/Packung: (z.B. 3 Portionen zu 50 g)	-		
Anzahl Scheiben/Stück pro VE:	1PKg (2 x 2 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		
Nährwerte * bitte angeben	pro 100g	pro Packung/ pro Portion (= ____ g)	% der RM* pro 100g
Brennwert in kJ *	1100,9		13,1
Brennwert in kcal *	265,8		13,3
Fett in g *	23		32,9
davon gesättigte Fettsäuren in g *	9,2		46,0
davon einfach ungesättigte Fettsäuren in g			
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren in g			
Kohlenhydrate in g *	2,7		1,0
davon Zucker in g *	0,4		0,4
davon mehrwertige Alkohole in g	0		
davon Stärke in g			
Ballaststoffe in g *	0		0,0
Eiweiß in g *	12		24,0
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			

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)			
Glucose		+	0,4	
Fructose				
Süßungsmittel				
Phenylalanin	aus Aspartam			
Glutamat	Geschmacksverstärker	+	<0,6	
Kuhmilchprotein (Casein; Molkeneiweiß)				
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	78
Wasser			AT/EU	15,5
Kartoffelstärke				3
Nitritpökelsalz	Speisesalz		AT/EU	2
	Natriumnitrit, E 250	Konservierungsstoff		

Kohlenhydrate		2,7	
Fett		21,38	
FiT			
Ballaststoffe		0	
Aschegehalt		3,24	
pH - Wert		6,1	
Säuregehalt			
Acrylamid			
Sorbinsäure			
Benzoessäure			
Kollagenwert		20,16	27,5
Kollagenfreies Eiweiß [%]		8,12	7,3
Wasser : Gesamteiweiß		6,22	6,5
Fett : Gesamteiweiß		2,1	2,9
Wasser + Fett : Gesamteiweiß		8,32	8,5
pflanzl. Stärke berechnet als Karoffelstärke [%]		2,8	3
sichtbare Muskelfleischeinlage [Vol %]			
sichtbares Fettgewebe [Vol %]			
NaCl - Gehalt		1,98	
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>* muss mindestens den Grenzen der Verordnung EG Nr. 2073/2005 der Kommission über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel und den DGHM-Werten entsprechen</p> <p>Richtwert: wird der Richtwert überschritten müssen weitere Kriterien z.B. sensorische Abweichungen herangezogen werden.</p>	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,...)	Naturdarm (nicht zum Verzehr vorgesehen)		

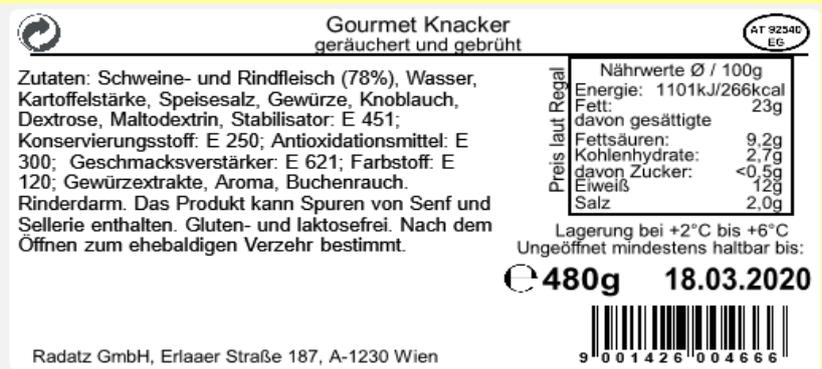
Art des Verschlusses:	verschweißt	
Konformitätserklärung von Verpackungsmaterial mit direktem Produktkontakt lt. VO 1935/2004 beigelegt	siehe aktuelle Rückverfolgung	
Zertifikatsbezeichnung	Gültig bis:	Niveau/Grad
ISO 9001: 2000	Aktuelle IFS und ISO Zertifikate siehe Ordner Zertifikate	
ISO 22000		
IFS [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

|







1