

Produktspezifikationsblatt

Artikelbezeichnung:

TK. S. Cevapcici gebraten 3.000 g

Vorlage erstellt am 26.06.2013

Vorlage aktualisiert am 26.06.2013

Markenname	Oskar's			
Warengruppe	PG Schwein Faschier			
Warenuntergruppe	Schweine Cevapcici gebraten TK			
Sachbezeichnung	Schweine-Cevapcici, gebraten, tiefgekühlt			
<small>inkl. eventueller Quidangaben</small>				
EAN-CODE der Verkaufseinheit	BE: 9002931052456, VE: 9002931052456			
Nettofüllgewicht in g	3000			
Artikelnummer (Lieferant)	5245			
Benchmark / Referenzprodukt				
Lieferantendaten				
Bezeichnung	W. BLASKO Convenience Fertigerichte GmbH			
Ansprechpartner Position	Qualitätsmanager	Key Account	GF / 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	Fabriksstraße 18			
PLZ + Ort	A-2522 Oberwaltersdorf			
Produktionsstätte				
Bezeichnung	W. BLASKO Convenience Fertigerichte GmbH			
Ansprechpartner Position	Qualitätsmanager	Key Account	GF / 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,...)	minus 18° Celsius			
Konservierungsmethode	Tiefkühlung -18 °C.			
<small>Angabe von Temperatur und Zeit</small>				
Schutzbegasung				
Gaszusammensetzung [%]				
Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Produktion	365			
Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Anlieferung	305			
Rückverfolgbarkeit gewährleistet durch	Rückverfolgbarkeit auf Basis EDV-Programm			
Entschlüsselung von Chargencode / Los-Nr. - Detailangabe des Aufdrucks	Numerischer Wert 8-stellig. Posten 1-2 definieren das Wirtschaftsjahr. Posten 3-5 definieren den Produktionstag. Posten 6-8 definieren die täglich fortlaufende Chargen/Losnummer			
Nährwerte <small>*big 8</small>	pro 100g	pro Packung	% des RTZ (GDA)* berechnet von	
			100g	Packung
Brennwert in kJ *	1355	40638		
Brennwert in kcal *	327	9822	16,4	491,1
Eiweiß in g *	15	450	30,0	900,0
Kohlenhydrate in g *	1,0	30,0	0,4	11,1
<small>davon Zucker in g *</small>	1,0	30,0	1,1	33,3
<small>mehrwertige Alkohole in g</small>	0	0		
<small>Stärke in g</small>	0	0		
Fett in g *	29	870	41,4	1242,9
<small>davon gesättigte Fettsäuren in g</small>	10	300	50,0	1500,0

einfach ungesättigte Fettsäuren in g	0	0		
mehrfach ungesättigte Fettsäuren in g	0	0		
Cholesterin in mg	0	0		
Ballaststoffe in g *	1,2	36,0	4,8	144,0
Natrium in g *	0,60	18,00	25,0	750,0
Salz in g (NaCl berechnet aus Natrium)	1,5	45,0	25,0	750,0
BE	0,1	2,5		

* 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 *	1355	40638		
Brennwert in kcal *	327	9822	16,4	491,1
Fett in g *	29	870,0	41,4	1242,9
davon gesättigte Fettsäuren in g *	10	300,0	50,0	1500,0
einfach ungesättigte Fettsäuren in g	0	0,0		
mehrfach ungesättigte Fettsäuren in g	0	0,0		
Kohlenhydrate in g *	1,0	30,0	0,4	11,5
davon Zucker in g *	1,0	30,0	1,1	33,3
mehrwertige Alkohole in g	0	0,0		
Stärke in g	0	0,0		
Ballaststoffe in g	1,2	36,0		
Eiweiß in g *	15	450,0	30,0	900,0
Natrium in g	0,6	18,0	25,0	750,0
Salz in g * (NaCl berechnet aus Natrium)	1,5	45,0	25,0	750,0
Cholesterin in mg	0	0,0		
BE	0,1	2,5		

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

Allergene *	bei NICHT zutreffen " + " löschen!		
	Kommentar	+	Anteile [%]
* laut LMKV 1993 i.d.g.F.			
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut od. Hybridenstämme davon	(+)	Kreuzkontamination möglich
Krebstiere u. -erzeugnisse			
Weichtiere u. -erzeugnisse	Muscheln, Schnecken, Kopffüßer		
Ei u. -erzeugnisse		(+)	Kreuzkontamination möglich
Fisch u. - erzeugnisse			
Erdnüsse u. -erzeugnisse			
Soja u. -erzeugnisse		(+)	Kreuzkontamination möglich
Milch u. -erzeugnisse		(+)	Kreuzkontamination möglich
Schalenfrüchte u. -erzeugnisse	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranus, Pistazie, Macadamia-/Queenstandnuss	(+)	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		(+)	Kreuzkontamination möglich
Glucose		+	
Fructose		(+)	Kreuzkontamination möglich

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
Zwiebel			
Trinkwasser			
Speisesalz			
Gewürze			
Maltodextrin			
Zucker			
Kräuter			
Knoblauch			
Gewürzextrakte			
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, "ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern", "ohne Zusatz von Konservierungsstoffen gemäß Verordnung", GDA, "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.			
Sensorik			
Aussehen	siehe Produktfoto im Anschluss		
Beschaffenheit	gebratenes Faschiertes Fleisch mit Gewürzen		
Textur / Konsistenz	gebratenes Faschiertes Fleisch mit Gewürzen		
Farbe	dunkelbraun		
Maße (Größe, Dicke)	Länge: ca. 120 mm, Durchmesser: ca. 20 mm		
Geruch	arteigen		
Geschmack	arteigen		
Chemische Analysewerte	% / 100g	Mindestwert gemäß Kodex	
Wasser	0		
aw-Wert	0		
Trockensubstanz	0		
Eiweiß	15		
Kohlenhydrate	1,0		
Fett	29		
FiT	0		
Ballaststoffe	0		
Aschegehalt	0		
pH - Wert	0		
Säuregehalt	0		
Acrylamid	0		
Sorbinsäure	0		
Benzoessäure	0		
Kollagenwert	0		

Kollagenfreies Eiweiß	0	
Wasser: Gesamteiweiß	0	
Fett: Gesamteiweiß	0	
Wasser + Fett: Gesamteiweiß	0	
NaCl - Gehalt	1,5	
Nitrat [mg / kg]	0	
Nitrit [mg / kg]	0	
pflanz. Stärke in Kartoffelstärke	0	
sichtbare Muskelfleischeinlage [Vol%]	0	
sichtbares Fettgewebe [Vol%]	0	
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. sulfited. 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. sulfited. 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	60 Cevapcici	
Stückgewicht bei stückiger Ware	Portionsgewicht 50 g	
Viskosität		
*Brix		
andere		
Verkaufsverpackung (VE)		
Art der Materialien	Faltschachtelkarton bedruckt mit Einlegesack	
Aufbau der Verpackung	-	
Maße des Behältnisses (l / b / h)	29,3 / 23,0 / 11,8 cm	
Gewicht / Volumen des Behältnisses	0,165 g / 7.952,0 cm ³	
Art des Verschlusses	gefaltet	
Materialcharakterisierung:	HDPE	
Dicke des Kartons / Folie [mm]	12	
Grammatur [g/m²]		
Wasserdampfdurchlässigkeit [g/m² 24h]		
Biegesteifigkeit [mNm]	-	
sonstiges		
VE pro BE	1	
BE pro Lage	13	
Anzahl der Lagen	10	
BE pro Palette	120	
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	Produkt vor der Zubereitung vollkommen auftauen und vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen! Pfanne: In Butter oder Pflanzenöl bei mittlerer Hitze unter ständigem Wenden ca. 4 Minuten braten. Backofen: Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 8 Minuten braten.	
Zertifikatsbezeichnung	gültig von / bis	verlängert am
ISO 9001: 2000		
IFS [Niveau]	17.12.2014 - 14.01.2015	25.-26.11.2013 [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	
<p>25.08.2014, Bruck/M.</p> <p style="text-align: right;">Claudia Messner</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Datum, Ort Unterschrift des Lieferanten</p>		

IMMLER & Co GmbH, 1200 Wien * Dresdner Strasse 38-40 / 1.OG * Tel.: 01 / 33 23 141 0
 Geschäftsführer: Jürgen Wohlmuther; Sitz und Firmenbuchgericht Wien
 Firmenbuch: FN213525 - UID Nr.: ATU52491101