Produktspezifikationsblatt

Möstl´s Holzbottich-Sauerkraut "frisch"

1,9 kg *(Bezeich.2er)* ***/ 2,8 kg*** *(Bezeich.3er)* ***/ 9 kg*** *(Bezeich.10er)* ***/ 10 kg Kübel***

Erstausgabe vom 27.01.2012	Vorlage aktualisiert am 08.08.2014			
Produktgruppe	Sauerkraut frisch			
Warengruppe	Verarbeitung/Sauerkraut			
Markenname				
Handelsfirma / Einkäufer/in	**Div. Handelsunternehmen**			
	Div. Handelsfirmen			
	Gastronomie			
	Fleischer, etc.			
Sachbezeichnung				
inkl. eventueller Quidangaben	Holzbottich-Sauerkraut "frisch"			
EAN-CODE der Verkaufseinheit	9 0015960000109			
Nettofüllgewicht	1,9 kg			
Abtropfgewicht	1,9 kg			
Benchmark/Referenzprodukt	-			
EAN-CODE der Verkaufseinheit	9 001596000062	9 001596000086	**9 001596000093**	
Nettofüllgewicht	2,80 kg	9,00 kg	**10,00 kg**	
Abtropfgewicht	2,80 kg	9,00 kg	**10,00 kg**	
Benchmark/Referenzprodukt	-	-	**-**	
Lieferantendaten				
Bezeichnung	Möstl's Sauerkrautmanufaktur			
Ansprechpartner Position	**Qualitätsmanager**	**Key Account**	**GF / BL**	
Ansprechpartner Name	Josef u. Roman Möstl	Roman Möstl	Josef u. Marianne MÖSTL	
e-mail	office@moestls.at	roman@moestls.at	office@moestls.at	
Telefonnummer	(03135) 52 8 57-0	(03135) 52 8 57-22	(03135) 52 8 57-0	
Faxnummer	(03135) 52 8 57-50	(03135) 52 8 57-50	(03135) 52 8 57-50	
Notfallnummer für Rückholaktion (24h Erreichbarkeit)	+43 664 1840777			
Straße	Bierbaum 35			
PLZ + Ort	8141 Zettling			
Herstellerdaten				
Bezeichnung	Möstl's Sauerkrautmanufaktur			
Ansprechpartner Position	**Qualitätsmanager**	**Key Account**	**GF / BL**	
Ansprechpartner Name	Josef u. Roman Möstl	Roman Möstl	Josef u. Marianne MÖSTL	
e-mail	office@moestls.at	roman@moestls.at	office@moestls.at	
Telefonnummer	(03135) 52 8 57-0	(03135) 52 8 57-22	(03135) 52 8 57-0	
Faxnummer	(03135) 52 8 57-50	(03135) 52 8 57-50	(03135) 52 8 57-50	
Straße	Bierbaum 35			
PLZ + Ort	8141 Zettling			
Produktionsstätte				
Bezeichnung	Möstl's Sauerkrautmanufaktur			
Ansprechpartner Position	**Qualitätsmanager**	**Key Account**	**GF / BL**	
Ansprechpartner Name	Josef u. Roman Möstl	Roman Möstl	Josef u. Marianne MÖSTL	
e-mail	office@moestls.at	roman@moestls.at	office@moestls.at	
Telefonnummer	(03135) 52 8 57-0	(03135) 52 8 57-22	(03135) 52 8 57-0	
Faxnummer	(03135) 52 8 57-50	(03135) 52 8 57-50	(03135) 52 8 57-50	
Straße	Bierbaum 35			
PLZ + Ort	8141 Zettling			
Lager- u. Transportbedingung (z.B. Temperatur, Feuchtigkeit, Lichtverhältnis,..)	Nach dem Öffnen den Kübel wieder gut verschließen und gekühlt lagern. bei +2°C bis +6°C			
Konservierungsmethode - Angabe von Temperatur und Zeit **Schutzbegasung Gaszusammensetzung [%]**	natürliche Konservierung durch die Vergärung im Holzbottich ca. 3-4wöchige Gärdauer bei 14°C			
Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Produktion	28-35 Tage			
Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Anlieferung	MHD mind. 28 Tage + Anlieferungsdatum			
MHD Angabe auf der Verpackung: **WIE**	MHD = ChargenNr. = TT MM JJ = 31 05 14			
MHD Angabe auf der Verpackung: **WO**	Deckel			
Haltbarkeit und **Lagerbedingung** nach dem Öffnen (laut LMIV 1169/2011 i.d.g.F.)	Nach dem Öffnen den Kübel wieder gut verschließen und gekühlt lagern.			

Rückverfolgbarkeit gewährleistet durch	Chargencode - Warenfluss
Entschlüsselung von Chargencode / Los-Nr. Detailangabe des Aufdrucks	Aus dem Anlieferungs-MHD ist es uns intern möglich - aufgrund von Abpackkontrollen - zu ersehen, wann das jeweilige SK abgepackt bzw. wann das jeweilige SK erzeugt wurde. Weiters von welchem Produzenten die Rohware stammt.

Nährwerte *big 8	pro 100g (oder ml)	pro Packung	% des RTZ (GDA)* berechnet von	
			100g (oder ml)	Packung
Brennwert in kJ *	66	#BEZUG!		
Brennwert in kcal *	16	#BEZUG!	**0,8**	#######
Eiweiß in g *	1,50	#BEZUG!	3,0	#######
Kohlenhydrate in g *	0,80	#BEZUG!	0,3	#######
davon Zucker in g *	0,14	#BEZUG!	**0,2**	#######
mehrwertige Alkohole in g		#BEZUG!		
Stärke in g		#BEZUG!		
Fett in g *	0,30	#BEZUG!	**0,4**	#######
davon gesättigte Fettsäuren in g *	0,10	#BEZUG!	**0,5**	#######
einfach ungesättigte Fettsäuren in g		#BEZUG!		
mehrfach ungesättigte Fettsäuren in g		#BEZUG!		
Cholesterin in mg		#BEZUG!		
Ballaststoffe in g *	2,0	#BEZUG!	8,0	#######
Natrium in g *	0,40	#BEZUG!	16,7	#######
Salz in g (NaCl berechnet aus Natrium)	1,00	#BEZUG!	**16,7**	#######
BE	0,1	#BEZUG!		

*** 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.**

Portionsgröße f. Nährwerttabelle		in g (oder ml)		
Nährwerte *big 7 (verpflichtend nach LMIV)	pro 100g (oder ml)	pro Portion	% der RM* berechnet von	
			100g (oder ml)	Portion
Energie in kJ *	66	0		
Energie in kcal *	16	0	**0,8**	**0,0**
Fett in g *	<0,5	0	**0,4**	**0,0**
davon gesättigte Fettsäuren in g *	<0,1	0	**0,5**	**0,0**
davon einfach ungesättigte Fettsäuren in g	0	0		
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren in g	0	0		
Kohlenhydrate in g *	0,8	0	0,3	0,0
davon Zucker in g *	<0,5	0	**0,2**	**0,0**
davon mehrwertige Alkohole in g	0,00	0,0		
davon Stärke in g	0,00	0,0		
Ballaststoffe in g	2,0	0		
Eiweiß in g *	1,5	0	3	0,0
Natrium in g	0,40	0	17	0,0
Salz in g * (NaCl berechnet aus Natrium)	1,0	0	**17**	**0,0**
Cholesterin in mg	0,00	0,0		
BE	0,1	0,0		

*** 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			
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	Senfkörner		
Sesamsamen u. -erzeugnisse			
SO2 u. Sulfite [c > 10 mg/kg od. 10 mg/L als SO2]			
Intoleranzen	**Kommentar**	**+**	**Anteile [%]**
Milchzucker (= Laktose)	(wenn Laktosefrei, dann < 20 mg/kg)		
Glucose			
Fructose			
Süßungsmittel			
Phenylalanin	aus Aspartam		

Glutamat	Geschmacksverstärker		
Kuhmilchprotein (Casein; Molkeneiweiß)			
Kleberprotein (= Gluten)	(wenn Glutenfrei, dann < 4 mg/kg)		
Histamin			
Hefekulturen			
Produktrelevante Stoffe	**Kommentar**	**+**	**Anteile [%]**
Benzopyren			
nicht deklarationspflichige 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?**	

Zutatenliste *	* Achtung: Sie haften für die Richtigkeit der Zutatenliste bei behördlicher Beanstandung			
Zutaten (wertbestimmende Bestandteile **FETT** markieren) **Bezeichnung inkl. E-Nummer**	**davon Einzelzutaten Bezeichung inkl. E-Nr.**	**Klassenname bei Zusatzstoffen**	**Lieferant / Herkunftsland des Rohstoffes**	**%**
Weißkraut			Vertragsproduzenten/AT	98,54
Kochsalz			List-Salz/FR	1,33
Kümmel, Wacholder			Laue/HR-H-PL-SR	0,13

Physikalische Parameter	SOLL -Wert	IST-Wert lt. Analyse	lt. Codex Alimentarius
Partikelgröße bei stückiger Ware			
Stückgewicht bei stückiger Ware			
Anzahl der stückigen Ware / VE			
°Brix			
Viskosität			
sonstige			

*Der Gehalt an Toxinen, Schwermetallen, Pestiziden sowie allen anderen Umweltkontaminaten + unerwünschten Stoffen unterschreitet die gültigen österreichischen Höchstwerteverordnungen und Normen.

Mikrobiologie Grenzwerte *		KBE / g
bei Auslieferung	Aer. mes. Gesamtkeimzahl	
	Enterobacteriaceae	
	Clostridium perfringens	
	Bacillus cereus	
* muss mindestens den Grenzen der Verordnung EG	Coliforme	
Nr. 2073/2005 der Kommission über mikrobiologische	E. coli	
Kriterien für Lebensmittel und der DGHM entprechend	Enterococcus spp.	
siehe http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/de/oj/2005/l_338/l_33820051222de00010026.pdf	Koagulasepositive Staphylokokken	
und	Milchsäurebakterien als Probiotika	Kulturkeime ohne Grenzwerte - mikrobiologisch keine Gefahr durch niedrigen ph-Wert bei der Milchsäuregärung
	Lactobacillus spp.	Kulturkeime ohne Grenzwerte - mikrobiologisch keine Gefahr durch niedrigen ph-Wert bei der Milchsäuregärung
	Hefen	<12.000
	Schimmel	<12.000
	Salmonella spp.	
	Listeria monocytogenes	
	EHEC	
	Sonstige	
Ende der Mindesthaltbarkeit	Aer. mes. Gesamtkeimzahl	
	Enterobacteriaceae	
	Clostridium perfringens	
	Bacillus cereus	
	Coliforme	
	E. coli	
	Enterococcus spp.	
	Koagulasepositive Staphylokokken	
	Milchsäurebakterien als Probiotika	Kulturkeime ohne Grenzwerte - mikrobiologisch keine Gefahr durch niedrigen ph-Wert bei der Milchsäuregärung
	Lactobacillus spp.	Kulturkeime ohne Grenzwerte - mikrobiologisch keine Gefahr durch niedrigen ph-Wert bei der Milchsäuregärung
	Hefen	<12.000
	Schimmel	<12.000
	Salmonella spp.	
	Listeria monocytogenes	
	EHEC	
	Sonstige	

Die Angaben über mikrobiologische und chemische Parameter beruhen auf: (z.B.: Untersuchungen jeder produzierten Charge, regelmäßige Untersuchungen 1x/Monat, Lagertests,…..)	Analysen von SGS im Rahmen des AMA - Gütesiegels

Verkaufsverpackung (VE)				
Art der Materialien	PP-Plastik			
Art der Wursthülle (z.B.Kunstdarm, Naturdarm,..)				
Aufbau der Verpackung	Plastik-Eimer mit Kunststoffbügel für Lebensmittel, Deckel mit Siegelfunktion (Erstöffnung)			
Maße des Behältnisses (l / b / h)	198 / 172 / 140			
Gewicht / Volumen des Behältnisses	135 g/ 2 L			
Maße des Behältnisses (l / b / h)	198 / 172 / 140			
Gewicht / Volumen des Behältnisses	135 g/ 2 L	9 kg SK Kbl	10 kg SK Kbl	
Maße des Behältnisses (l / b / h)	198 / 172 / 140	266 / 226 / 262	292 / 255 / 225	
Gewicht / Volumen des Behältnisses	145 g/ 3 L	371 g/ 10 L	389 g/ 11 L	
Maße des Behältnisses (l / b / h)	198 / 172 / 140	266 / 226 / 262	292 / 255 / 225	
Gewicht / Volumen des Behältnisses	145 g/ 3 L	371 g/ 10 L	389 g/ 11 L	
Art des Verschlusses	Deckel mit Siegelfunktion			
Materialcharakterisierung:	für Sauerkraut geeignet - (Produziert in "TIM"-Technologie: "Total Inmould Manufacturing" gewährleistet berührungsfreie Produktion)(PET/PE)			
Dicke des Kartons / Folie [µm]				
Grammatur [g/m²]				
Wasserdampfdurchlässigkeit [g/m² 24h]				
Biegesteifigkeit [mNm]				

sonstiges				
Konformitätserklärung von Verpackungsmaterial mit direktem Produktkontakt lt. VO 1935/2004 beigelegt	ok			
VE pro Karton	6			
Karton pro Lage	4			
Anzahl der Lagen	10			
Karton pro Palette	240			
VE pro Karton	-	-	-	
Karton pro Lage	24	13	11	
Anzahl der Lagen	5	4	5	
Karton pro Palette	120	52	55	
Verordnungen	**Bezeichnung**			
	Codex Kapitel B 24 - Sauerkraut			
Produkt entspricht dem österreichischen Codex [Codex Alimentarius Austriacus (ÖLMB)] aktuelle Auflage und dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz LMSVG BGBL. 13/2006.				
Zertifikatsbezeichnung	**gültig von / bis**	**verlängert am**		
ISO 9001: 2000				
ISO 22000				
IFS [Niveau]				
BRC				
andere	GFSI jährl. / AMA-GS auf unbestimmte Zeit	bei Ablauf / jährlich am Jahresende		
IFS/BRC-Report (IFS/BRC-Bericht) und Zertifikate sind als Anhang beizulegen!				
Genusstauglichkeitszeichen	**gültig seit**	**Abbildung als Bild hier einfügen**		
Identitätszeichen (Kontrollnummer)				
Verarbeitungsprozess inkl. der detaillierten Beschreibung der CCP´s (Parameter und Grenzert) laut HACCP-Konzept (z.B. Fertigungsablauf, Fließdiagramm, Beschreibung der einzelnen Prozessschritte) in Form einer **Microsoft Word Datei** od. eines **PDF-Files** 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 von der Etikette				
Ich bestätige hiermit die Richtigkeit dieser Angaben. Vor jeder Änderung ist das Einverständnis sowohl des jeweiligen Einkäufers bzw. Markenverantwortlichen als auch der Qualitätssicherung einzuholen! Die an REWE INTERNATIONAL gelieferte Ware hat sowohl den seitens der REWE INTERNATIONAL freigebenen Mustern als auch dieser Produktspezifikation (ink. aller Produktfotos) zu entsprechen.				

08.11.2014, Zettling

Roman Möstl