Produktspezifikationsblatt

Möstl's Holzbottich-Sauerkraut "frisch"

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

, ,	9 (,	<i>,</i>	
Erstausgabe vom 27.01.2012	Vorlage aktualisiert am 08.08.2014			
Produktgruppe	Sauerkraut frisch			
Warengruppe	Verarbeitung/Sauerkraut			
Markenname	volar boltarig/ baabini aat		1	
Handelsfirma / Einkäufer/in	Div. Handelsunternehmen			
	Div. Handelsfirmen			
	Gastronomie		1	
	Fleischer, etc.		1	
	Fielscher, etc.		4	
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 Position 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	1
Faxnummer	(03135) 52 8 57-50	(03135) 52 8 57-50	(03135) 52 8 57-50	1
	(03133) 32 8 37-30	(03133) 32 8 37-30	(03133) 32 8 37-30	
Notfallnummer für Rückholaktion (24h Erreichbarkeit)		+43 664 1840777		
Straße	Bierbaum 35			
PLZ + Ort	8141 Zettling			
Herstellerdaten	OTT Zotting			
1 2 1 2 1 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1				
Bezeichnung	Möstl's Sauerkrautmanufaktur			
Ansprechpartner Position	Qualitätsmanager	Key Account	GF / BL	
Ansprechpartner Name	Josef u. Roman Möstl	Roman Möstl	Josef u. Marianne MÖSTL	4
e-mail	office@moestls.at	roman@moestls.at	office@moestls.at	4
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- II. Transporthedingung (- p. T.	Nach dem Öffnen den Kübel wieder	gut verschließen und gekühlt lagern.		
Lager- u. Transportbedingung (z.B. Temperatur, Feuchtigkeit, Lichtverhältnis,)	bei +2°C bis +6°C			
r cucritighett, Lichtvernatuns,/				
Koncorviorungomethada	natürliche Konservierung durch die V	ergärung im Holzbottich		
Konservierungsmethode - Angabe von Temperatur	ca. 3-4wöchige Gärdauer bei 14°C			
und Zeit	<u> </u>			
Schutzbegasung Gaszusammensetzung [%]				
Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab	28.35 Taga			
Produktion	28-35 Tage			
Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab				
Anlieferung	MHD mind. 28 Tage + Anlieferungsdatum			
MHD Angaha auf dar Vernackung: MIE	MHD = ChargepNr = TT MM II 3	1.05.14		
MHD Angabe auf der Verpackung: WIE	MHD = ChargenNr. = TT MM JJ = 31 05 14			
MHD Angabe auf der Verpackung: WO	Deckel			
Nillio Aligabe aul del Velpackulig. WO	Decker			
Haltbarkeit und Lagerbedingung nach dem Öffnen (laut	Nach dem Öffnen den Kübel wieder gut verschließen und gekühlt lagern.			
LMIV 1169/2011 i.d.g.F.)	Nach dem Offici den Rubei wieder (gat versonileisen und gekunt lagem.		

Produktspezifikationsblatt Seite 1 / 6

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 abgepack 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 100g (oder ml)	von 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!		ļ
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 * Richtwert für die Tageszufuhr (Guideline Daily Amount) eines dur	0,1	#BEZUG!	yr Nähretoffhodarf variiart ia nach Altor	
Geschlecht, Gewicht, körperlicher Aktivität, etc.	Chschillichen Erwachsehen basierend	radi einer Ernamung von 2000 kcai. De	r Namstonbedan varnert je nach Alter	,
Portionsgröße f. Nährwerttabelle		in a (oder ml)		
- Tall Holiday		in g (oder ml)	0/ -1	
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 l	kJ/2000 kcal).			
Allergene *		hai NIOUT autraffan II I II I	lachard.	
		bei NICHT zutreffen " + " lö		
* 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 uerzeugnisse				
Weichtiere uerzeugnisse	Muscheln, Schnecken, Kopffüßer			
Ei uerzeugnisse				
Fisch u erzeugnisse				
Erdnüsse uerzeugnisse				
Soja uerzeugnisse				
Milch uerzeugnisse				
Schalenfrüchte uerzeugnisse	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia-/ Queenslandnuss			
Lupine uerzeugnisse	Lupinensamen, -mehl, -kleie			
Sellerie u erzeugnisse	,,			
	0 4 5			
Senf u erzeugnisse	Senfkörner			
Sesamsamen uerzeugnisse				
SO2 u. Sulfite [c > 10 mg/kg od. 10 mg/L als SO2]				
Intoleranzen	Kommentar	+	Anteile [%]	
	(wenn Laktosefrei, dann < 20	Т	, a.tono [/v]	
Milchzucker (= Laktose)	mg/kg)			
Glucose				
Fructose	1			
	 			
Süßungsmittel				
Phenylalanin	aus Aspartam			

Produktspezifikationsblatt Seite 2 / 6

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?	

Produktspezifikationsblatt Seite 3 / 6

7 detection Person	* Ashton of Clabetter C	and the Bright Colores Colore Testing and the	and the Control Williams to the Brown of the Con-	
Zutatenliste *	_		ste bei behördlicher Beanstandu	ng
Zutaten (wertbestimmende Bestandteile FETT markieren)	davon Einzelzutaten	Klassenname	Lieferant / Herkunftsland des	
Bezeichnung inkl. E-Nummer	Bezeichung inkl. E-Nr.	bei Zusatzstoffen	Rohstoffes	%
Weißkraut			Vertragsproduzenten/AT	98,54
Kochsalz			List-Salz/FR	1,33
Kümmel, Wacholder			Laue/HR-H-PL-SR	0,13
	hetroffend Öst	orr Konnzoichnung eind folger	ado Angobon orfordorlioba	
Sonetige Auglobungen		err.Kennzeichnung sind folger		Droduktor
Sonstige Auslobungen		niachtet, zerlegt in ; Milch: ger rntet und verarbeitet in ;Salz: al	nolken, verarbeitet in; pflanzliche	riouukte:
	aurgezogen, gee	inter und verarbeitet in ;Saiz: al	yebaut unu verarbeitet in	
z.B.: cholesterinarm, laktosefrei, glutenfrei, ohne				
Konservierungsmittel, ohne Geschmacksverstärker,				
ballaststoffreich, kann Spuren von …enthalten, small 4, big 8,	im Holzbottich vergoren; zum Rohve			
andere Marketingargumente	Konservierungsmitteln* (*gemäß der	Bestimmungen des österreichische	n Lebensmittelbuches);	
Wertschöpfung: 100% (max. 2% nicht aus Ö), >50% oder <				
50% in Österreich				
sonstige NICHT deklarationspflichtige Rohstoffe / Details				
zu Zutaten				
(wird von uns streng vertraulich behandelt)				
(what voil all 3 strong verticalities behaliaelt)				
Detail über:				
verwendete Mikroorganismen bei Joghurt,	verwendete Gewürze: 1,33 kg Kochsalz; 0,13 kg Kümmel, Wacholderbeeren ganz	Washalder geschrettet		
eingesetzte Kulturen, Zusammensetzung von Gewürzen, Aromen,	o, 13 kg Kullillel, Wacholderbeeren ganz	, wacholder geschiottet		
ect.				
Sensorik				
Sensorik	waisslich galhas gaschnittas Kraut varai	ozelt mit Salz, Kümmel II. Wacholder ve	rsahan	
Aussehen	weisslich gelbes geschnittes Kraut, verein	nzelt mit Salz, Kümmel u. Wacholder vel	rsehen	
Aussehen Beschaffenheit	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig)	nzelt mit Salz, Kümmel u. Wacholder ver	rsehen	
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig	nzelt mit Salz, Kümmel u. Wacholder vei	rsehen	
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz Farbe	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig weisslich - gelb			
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz Farbe Maße (Größe, Dicke)	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig weisslich - gelb ca. 0,8mm (Schnittstärke) geschnittenes			
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz Farbe Maße (Größe, Dicke) Geruch	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig weisslich - gelb ca. 0,8mm (Schnittstärke) geschnittenes arteigen	Weißkraut; Länge variabel: je nach Krau		
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz Farbe Maße (Größe, Dicke)	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig weisslich - gelb ca. 0,8mm (Schnittstärke) geschnittenes	Weißkraut; Länge variabel: je nach Krau		
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz Farbe Maße (Größe, Dicke) Geruch Geschmack	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig weisslich - gelb ca. 0,8mm (Schnittstärke) geschnittenes arteigen	Weißkraut; Länge variabel: je nach Krau		
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz Farbe Maße (Größe, Dicke) Geruch Geschmack Chemische Parameter	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig weisslich - gelb ca. 0,8mm (Schnittstärke) geschnittenes arteigen mild in der Säure, feinwürzig im Geschm SOLL -Wert	Weißkraut; Länge variabel: je nach Krau ack		
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz Farbe Maße (Größe, Dicke) Geruch Geschmack Chemische Parameter Wasser	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig weisslich - gelb ca. 0,8mm (Schnittstärke) geschnittenes arteigen mild in der Säure, feinwürzig im Geschm	Weißkraut; Länge variabel: je nach Krau ack		
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz Farbe Maße (Größe, Dicke) Geruch Geschmack Chemische Parameter Wasser aw-Wert	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig weisslich - gelb ca. 0,8mm (Schnittstärke) geschnittenes arteigen mild in der Säure, feinwürzig im Geschm SOLL -Wert	Weißkraut; Länge variabel: je nach Krau ack		
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz Farbe Maße (Größe, Dicke) Geruch Geschmack Chemische Parameter Wasser aw-Wert Trockensubstanz	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig weisslich - gelb ca. 0,8mm (Schnittstärke) geschnittenes arteigen mild in der Säure, feinwürzig im Geschm SOLL -Wert ca. 93%	Weißkraut; Länge variabel: je nach Krau ack		
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz Farbe Maße (Größe, Dicke) Geruch Geschmack Chemische Parameter Wasser aw-Wert Trockensubstanz Eiweiß	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig weisslich - gelb ca. 0,8mm (Schnittstärke) geschnittenes arteigen mild in der Säure, feinwürzig im Geschm SOLL -Wert ca. 93%	Weißkraut; Länge variabel: je nach Krau ack		
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz Farbe Maße (Größe, Dicke) Geruch Geschmack Chemische Parameter Wasser aw-Wert Trockensubstanz Eiweiß Kohlenhydrate	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig weisslich - gelb ca. 0,8mm (Schnittstärke) geschnittenes arteigen mild in der Säure, feinwürzig im Geschm SOLL -Wert ca. 93% 0,60% 1,90%	Weißkraut; Länge variabel: je nach Krau ack		
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz Farbe Maße (Größe, Dicke) Geruch Geschmack Chemische Parameter Wasser aw-Wert Trockensubstanz Eiweiß Kohlenhydrate Fett	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig weisslich - gelb ca. 0,8mm (Schnittstärke) geschnittenes arteigen mild in der Säure, feinwürzig im Geschm SOLL -Wert ca. 93%	Weißkraut; Länge variabel: je nach Krau ack		
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz Farbe Maße (Größe, Dicke) Geruch Geschmack Chemische Parameter Wasser aw-Wert Trockensubstanz Eiweiß Kohlenhydrate Fett Ballaststoffe	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig weisslich - gelb ca. 0,8mm (Schnittstärke) geschnittenes arteigen mild in der Säure, feinwürzig im Geschm SOLL -Wert ca. 93% 0,60% 1,90%	Weißkraut; Länge variabel: je nach Krau ack		
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz Farbe Maße (Größe, Dicke) Geruch Geschmack Chemische Parameter Wasser aw-Wert Trockensubstanz Eiweiß Kohlenhydrate Fett Ballaststoffe Aschegehalt	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig weisslich - gelb ca. 0,8mm (Schnittstärke) geschnittenes arteigen mild in der Säure, feinwürzig im Geschm SOLL -Wert ca. 93% 0,60% 1,90%	Weißkraut; Länge variabel: je nach Krau ack		
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz Farbe Maße (Größe, Dicke) Geruch Geschmack Chemische Parameter Wasser aw-Wert Trockensubstanz Eiweiß Kohlenhydrate Fett Ballaststoffe Aschegehalt pH - Wert	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig weisslich - gelb ca. 0,8mm (Schnittstärke) geschnittenes arteigen mild in der Säure, feinwürzig im Geschm SOLL -Wert ca. 93% 0,60% 1,90% 0,10%	Weißkraut; Länge variabel: je nach Krau ack		
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz Farbe Maße (Größe, Dicke) Geruch Geschmack Chemische Parameter Wasser aw-Wert Trockensubstanz Eiweiß Kohlenhydrate Fett Ballaststoffe Aschegehalt pH - Wert Säuregehalt	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig weisslich - gelb ca. 0,8mm (Schnittstärke) geschnittenes arteigen mild in der Säure, feinwürzig im Geschm SOLL -Wert ca. 93% 0,60% 1,90% 0,10% ca. 2,1	Weißkraut; Länge variabel: je nach Krau ack		
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz Farbe Maße (Größe, Dicke) Geruch Geschmack Chemische Parameter Wasser aw-Wert Trockensubstanz Eiweiß Kohlenhydrate Fett Ballaststoffe Aschegehalt pH - Wert Säuregehalt NaCI - Gehalt	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig weisslich - gelb ca. 0,8mm (Schnittstärke) geschnittenes arteigen mild in der Säure, feinwürzig im Geschm SOLL -Wert ca. 93% 0,60% 1,90% 0,10%	Weißkraut; Länge variabel: je nach Krau ack		
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz Farbe Maße (Größe, Dicke) Geruch Geschmack Chemische Parameter Wasser aw-Wert Trockensubstanz Eiweiß Kohlenhydrate Fett Ballaststoffe Aschegehalt pH - Wert Säuregehalt NaCl - Gehalt Sorbinsäure	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig weisslich - gelb ca. 0,8mm (Schnittstärke) geschnittenes arteigen mild in der Säure, feinwürzig im Geschm SOLL -Wert ca. 93% 0,60% 1,90% 0,10% ca. 2,1	Weißkraut; Länge variabel: je nach Krau ack		
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz Farbe Maße (Größe, Dicke) Geruch Geschmack Chemische Parameter Wasser aw-Wert Trockensubstanz Eiweiß Kohlenhydrate Fett Ballaststoffe Aschegehalt pH - Wert Säuregehalt NaCI - Gehalt Sorbinsäure Benzoesäure	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig weisslich - gelb ca. 0,8mm (Schnittstärke) geschnittenes arteigen mild in der Säure, feinwürzig im Geschm SOLL -Wert ca. 93% 0,60% 1,90% 0,10% ca. 2,1	Weißkraut; Länge variabel: je nach Krau ack		
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz Farbe Maße (Größe, Dicke) Geruch Geschmack Chemische Parameter Wasser aw-Wert Trockensubstanz Eiweiß Kohlenhydrate Fett Ballaststoffe Aschegehalt pH - Wert Säuregehalt NaCl - Gehalt Sorbinsäure Benzoesäure Benzoe- und Sorbinsäure (mg/kg)	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig weisslich - gelb ca. 0,8mm (Schnittstärke) geschnittenes arteigen mild in der Säure, feinwürzig im Geschm SOLL -Wert ca. 93% 0,60% 1,90% 0,10% ca. 2,1	Weißkraut; Länge variabel: je nach Krau ack		
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz Farbe Maße (Größe, Dicke) Geruch Geschmack Chemische Parameter Wasser aw-Wert Trockensubstanz Eiweiß Kohlenhydrate Fett Ballaststoffe Aschegehalt pH - Wert Säuregehalt NaCl - Gehalt Sorbinsäure Benzoesäure Benzoesäure Benzoe- und Sorbinsäure (mg/kg) Nitrat [mg/kg]	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig weisslich - gelb ca. 0,8mm (Schnittstärke) geschnittenes arteigen mild in der Säure, feinwürzig im Geschm SOLL -Wert ca. 93% 0,60% 1,90% 0,10% ca. 2,1	Weißkraut; Länge variabel: je nach Krau ack		
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz Farbe Maße (Größe, Dicke) Geruch Geschmack Chemische Parameter Wasser aw-Wert Trockensubstanz Eiweiß Kohlenhydrate Fett Ballaststoffe Aschegehalt pH - Wert Säuregehalt NaCl - Gehalt Sorbinsäure Benzoes aure Benzoe- und Sorbinsäure (mg/kg) Nitrat [mg/kg] Nitrit [mg/kg]	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig weisslich - gelb ca. 0,8mm (Schnittstärke) geschnittenes arteigen mild in der Säure, feinwürzig im Geschm SOLL -Wert ca. 93% 0,60% 1,90% 0,10% ca. 2,1 1,3 -	Weißkraut; Länge variabel: je nach Krau ack		
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz Farbe Maße (Größe, Dicke) Geruch Geschmack Chemische Parameter Wasser aw-Wert Trockensubstanz Eiweiß Kohlenhydrate Fett Ballaststoffe Aschegehalt pH - Wert Säuregehalt NaCl - Gehalt Sorbinsäure Benzoesäure Benzoe- und Sorbinsäure (mg/kg) Nitrat [mg/kg] Calcium [mg/kg]	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig weisslich - gelb ca. 0,8mm (Schnittstärke) geschnittenes arteigen mild in der Säure, feinwürzig im Geschm SOLL -Wert ca. 93% 0,60% 1,90% 0,10% ca. 2,1 1,3 -	Weißkraut; Länge variabel: je nach Krau ack		
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz Farbe Maße (Größe, Dicke) Geruch Geschmack Chemische Parameter Wasser aw-Wert Trockensubstanz Eiweiß Kohlenhydrate Fett Ballaststoffe Aschegehalt pH - Wert Säuregehalt NaCI - Gehalt Sorbinsäure Benzoesäure Benzoe- und Sorbinsäure (mg/kg) Nitrat [mg/kg] Calcium [mg/kg] Vitamine [mg/kg]	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig weisslich - gelb ca. 0,8mm (Schnittstärke) geschnittenes arteigen mild in der Säure, feinwürzig im Geschm SOLL -Wert ca. 93% 0,60% 1,90% 0,10% ca. 2,1 1,3 -	Weißkraut; Länge variabel: je nach Krau ack		
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz Farbe Maße (Größe, Dicke) Geruch Geschmack Chemische Parameter Wasser aw-Wert Trockensubstanz Eiweiß Kohlenhydrate Fett Ballaststoffe Aschegehalt pH - Wert Säuregehalt NaCI - Gehalt Sorbinsäure Benzoes und Sorbinsäure (mg/kg) Nitrat [mg/kg] Calcium [mg/kg] Vitamine [mg/kg] Mineralstoffe [mg/kg] Mineralstoffe [mg/kg]	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig weisslich - gelb ca. 0,8mm (Schnittstärke) geschnittenes arteigen mild in der Säure, feinwürzig im Geschm SOLL -Wert ca. 93% 0,60% 1,90% 0,10% ca. 2,1 1,3 -	Weißkraut; Länge variabel: je nach Krau ack		
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz Farbe Maße (Größe, Dicke) Geruch Geschmack Chemische Parameter Wasser aw-Wert Trockensubstanz Eiweiß Kohlenhydrate Fett Ballaststoffe Aschegehalt pH - Wert Säuregehalt NaCI - Gehalt Sorbinsäure Benzoesäure Benzoe- und Sorbinsäure (mg/kg) Nitrat [mg/kg] Calcium [mg/kg] Vitamine [mg/kg]	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig weisslich - gelb ca. 0,8mm (Schnittstärke) geschnittenes arteigen mild in der Säure, feinwürzig im Geschm SOLL -Wert ca. 93% 0,60% 1,90% 0,10% ca. 2,1 1,3 -	Weißkraut; Länge variabel: je nach Krau ack		
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz Farbe Maße (Größe, Dicke) Geruch Geschmack Chemische Parameter Wasser aw-Wert Trockensubstanz Eiweiß Kohlenhydrate Fett Ballaststoffe Aschegehalt pH - Wert Säuregehalt NaCl - Gehalt Sorbinsäure Benzoes äure Benzoe- und Sorbinsäure (mg/kg) Nitrat [mg/kg] Nitrit [mg/kg] Calcium [mg/kg] Vitamine [mg/kg] Mineralstoffe [mg/kg] Schwermetalle[mg/kg]	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig weisslich - gelb ca. 0,8mm (Schnittstärke) geschnittenes arteigen mild in der Säure, feinwürzig im Geschm SOLL -Wert ca. 93% 0,60% 1,90% 0,10% ca. 2,1 1,3 -	Weißkraut; Länge variabel: je nach Krau ack		
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz Farbe Maße (Größe, Dicke) Geruch Geschmack Chemische Parameter Wasser aw-Wert Trockensubstanz Eiweiß Kohlenhydrate Fett Ballaststoffe Aschegehalt pH - Wert Säuregehalt NaCl - Gehalt Sorbinsäure Benzoe- und Sorbinsäure (mg/kg) Nitrat [mg/kg] Nitrat [mg/kg] Vitamine [mg/kg] Schwermetalle[mg/kg] Vitamin A (µg)	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig weisslich - gelb ca. 0,8mm (Schnittstärke) geschnittenes arteigen mild in der Säure, feinwürzig im Geschm SOLL -Wert ca. 93% 0,60% 1,90% 0,10% ca. 2,1 1,3 -	Weißkraut; Länge variabel: je nach Krau ack		
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz Farbe Maße (Größe, Dicke) Geruch Geschmack Chemische Parameter Wasser aw-Wert Trockensubstanz Eiweiß Kohlenhydrate Fett Ballaststoffe Aschegehalt pH - Wert Säuregehalt NaCl - Gehalt Sorbinsäure Benzoes äure Benzoe- und Sorbinsäure (mg/kg) Nitrat [mg/kg] Nitrit [mg/kg] Calcium [mg/kg] Vitamine [mg/kg] Mineralstoffe [mg/kg] Schwermetalle[mg/kg]	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig weisslich - gelb ca. 0,8mm (Schnittstärke) geschnittenes arteigen mild in der Säure, feinwürzig im Geschm SOLL -Wert ca. 93% 0,60% 1,90% 0,10% ca. 2,1 1,3 -	Weißkraut; Länge variabel: je nach Krau ack		
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz Farbe Maße (Größe, Dicke) Geruch Geschmack Chemische Parameter Wasser aw-Wert Trockensubstanz Eiweiß Kohlenhydrate Fett Ballaststoffe Aschegehalt pH - Wert Säuregehalt NaCl - Gehalt Sorbinsäure Benzoesäure Benzoes und Sorbinsäure (mg/kg) Nitrat [mg/kg] Calcium [mg/kg] Vitamine [mg/kg] Schwermetalle[mg/kg] Vitamin B1 (mg) Vitamin B1 (mg) Vitamin B2 (mg) Vitamin B2 (mg) Vitamin B2 (mg) Vitamin B2 (mg)	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig weisslich - gelb ca. 0,8mm (Schnittstärke) geschnittenes arteigen mild in der Säure, feinwürzig im Geschm SOLL -Wert ca. 93% 0,60% 1,90% 0,10% ca. 2,1 1,3 -	Weißkraut; Länge variabel: je nach Krau ack		
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz Farbe Maße (Größe, Dicke) Geruch Geschmack Chemische Parameter Wasser aw-Wert Trockensubstanz Eiweiß Kohlenhydrate Fett Ballaststoffe Aschegehalt pH - Wert Säuregehalt NaCl - Gehalt Sorbinsäure Benzoesäure Benzoes und Sorbinsäure (mg/kg) Nitrat [mg/kg] Calcium [mg/kg] Vitamine [mg/kg] Schwermetalle[mg/kg] Vitamin B1 (mg) Vitamin B1 (mg) Vitamin B2 (mg) Vitamin B2 (mg) Vitamin B2 (mg) Vitamin B2 (mg)	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig weisslich - gelb ca. 0,8mm (Schnittstärke) geschnittenes arteigen mild in der Säure, feinwürzig im Geschm SOLL -Wert ca. 93% 0,60% 1,90% 0,10% ca. 2,1 1,3 -	Weißkraut; Länge variabel: je nach Krau ack		
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz Farbe Maße (Größe, Dicke) Geruch Geschmack Chemische Parameter Wasser aw-Wert Trockensubstanz Eiweiß Kohlenhydrate Fett Ballaststoffe Aschegehalt pH - Wert Säuregehalt NaCl - Gehalt Sorbinsäure Benzoesäure Benzoesäure Benzoe- und Sorbinsäure (mg/kg) Nitrat [mg/kg] Calcium [mg/kg] Vitamine [mg/kg] Schwermetalle[mg/kg] Vitamin A (µg) Vitamin B1 (mg) Vitamin B2 (mg) Vitamin B2 (mg) Vitamin B2 (mg) Vitamin B6 (mg)	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig weisslich - gelb ca. 0,8mm (Schnittstärke) geschnittenes arteigen mild in der Säure, feinwürzig im Geschm SOLL -Wert ca. 93% 0,60% 1,90% 0,10% ca. 2,1 1,3 -	Weißkraut; Länge variabel: je nach Krau ack		
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz Farbe Maße (Größe, Dicke) Geruch Geschmack Chemische Parameter Wasser aw-Wert Trockensubstanz Eiweiß Kohlenhydrate Fett Ballaststoffe Aschegehalt pH - Wert Säuregehalt NaCl - Gehalt Sorbinsäure Benzoesäure Benzoe- und Sorbinsäure (mg/kg) Nitrat [mg/kg] Nitrit [mg/kg] Calcium [mg/kg] Witamine [mg/kg] Vitamin B1 (mg) Vitamin B2 (mg) Vitamin B6 (mg) Vitamin B12 (µg)	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig weisslich - gelb ca. 0,8mm (Schnittstärke) geschnittenes arteigen mild in der Säure, feinwürzig im Geschm SOLL -Wert ca. 93% 0,60% 1,90% 0,10% ca. 2,1 1,3 -	Weißkraut; Länge variabel: je nach Krau ack		
Aussehen Beschaffenheit Textur / Konsistenz Farbe Maße (Größe, Dicke) Geruch Geschmack Chemische Parameter Wasser aw-Wert Trockensubstanz Eiweiß Kohlenhydrate Fett Ballaststoffe Aschegehalt pH - Wert Säuregehalt NaCl - Gehalt Sorbinsäure Benzoesäure Benzoesäure Benzoe- und Sorbinsäure (mg/kg) Nitrat [mg/kg] Calcium [mg/kg] Vitamine [mg/kg] Schwermetalle[mg/kg] Vitamin A (µg) Vitamin B1 (mg) Vitamin B2 (mg) Vitamin B2 (mg) Vitamin B6 (mg) Vitamin B6 (mg)	bissfeste Krautfäden in Lake (saftig) knackig weisslich - gelb ca. 0,8mm (Schnittstärke) geschnittenes arteigen mild in der Säure, feinwürzig im Geschm SOLL -Wert ca. 93% 0,60% 1,90% 0,10% ca. 2,1 1,3 - je 100g (RDA)	Weißkraut; Länge variabel: je nach Krau ack		

Produktspezifikationsblatt Seite 4 / 6

Physikalische Parameter	SOLL -Wert	IST-Wert It. Analyse	It. 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 a	nderen Umweltkontaminaten + unerwii	nschten Stoffen unterschreitet die gült	igen österreichischen Höchstwerteverordnung	ngen
ber Genalt an Toxinen, Genwermetanen, Testiziden sowie anen a	und Normen.	nschen stonen unterschieftet die guit	gen osterreiemschen nochstwerteverorundig	igen
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-	Koagulasepositive			
lex/lex/LexUriServ/site/de/oj/2005/l_338/l_33820051222de00010026.pdf	Staphylokokken			
und	Milchsäurebakterien als Probiotika		krobiologisch keine Gefahr durch niedrigen p der Milchsäuregärung	ph-
			krobiologisch keine Gefahr durch niedrigen p	nh
	Lactobacillus spp.		krobiologisch keine Gefahr durch niedrigen p der Milchsäuregärung	pii-
	Hefen	<12.000		
	Schimmel	<12.000		
	Salmonella spp.			
	Listeria monocytogenes			
	EHEC			
Funda dan Mindaethalthaultait	Sonstige			
Ende der Mindesthaltbarkeit	Aer. mes. Gesamtkeimzahl			
	Enterobacteriaceae Clostridium perfringens			
	Bacillus cereus			
	Coliforme			
	E. coli			
	Enterococcus spp.			
	Koagulasepositive			
	Staphylokokken			
	Milchsäurebakterien als	Wert bei der Milchsäuregärung Kulturkeime ohne Grenzwerte - mikrobiologisch keine Gefahr durch niedrigen b		
	Probiotika			
	Lactobacillus spp.			
	 Hefen			
	Schimmel			
	Salmonella spp.	412.000		
	Listeria monocytogenes			
	EHEC			
	Sonstige			
Die Angaben über mikrobiologische und				
chemische Parameter beruhen auf: (z.B.:				
Untersuchungen jeder produzierten Charge,	Analysen von SGS im Rahmen d	les AMA - Gütesiegels		
	Attalyself von See im Railmen a	ics / twi/ Cuteslegels		
regelmäßige Untersuchungen 1x/Monat, Lagertests,)				
,				
Verkaufsverpackung (VE)	DD Dissells			
Art der Materialien	PP-Plastik			
Art der Wursthülle (z.B.Kunstdarm, Naturdarm,)	Placetile Fire an arith (constant (f) "	Laboramittal Daaladaa't Cimer	/Fughtifferur	
Aufbau der Verpackung	-	Lebensmittel, Deckel mit Siegelfunktion	on (Erstollnung)	
Maße des Behältnisses (I/b/h)	198 / 172 / 140			
Gewicht / Volumen des Behältnisses	135 g/ 2 L			
Maße des Behältnisses (I/b/h)	198 / 172 / 140	0.1 014.14.1	401 - 01/1/1	
Gewicht / Volumen des Behältnisses	135 g/ 2 L	9 kg SK Kbl	10 kg SK Kbl	
Maße des Behältnisses (I/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 (I/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	rt in "TIM"-Technologie: "Total Inmoulo	d Manufacturing" gewährleietet	
Materialcharakterisierung:	berührungsfreie Produktion)(PET/PE		- Mandiactuming gewannelstet	
Dicke des Kartons / Folie [μm]				
Grammatur [g/m²]				
Wasserdampfdurchlässigkeit [g/m² 24h]				
Biegesteifigkeit [mNm]				
I				

Produktspezifikationsblatt Seite 5 / 6

sonstiges Konformitätsorklärung von Vornackungsmatorial mit				
Konformitätserklärung von Verpackungsmaterial mit direktem Produktkontakt	ok			
It. VO 1935/2004 beigelegt	UK .			
VE pro Karton	6			
Karton pro Lage	4			
	10			_
Anzahl der Lagen				-
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	bei Ablauf / jährlich am Jahresende		
undere	Zeit	ber / bladir / jarimen am cameseriae		
IFS/BRC-Report (IFS/BRC-Bericht) und Zertifikate	sind als Anhang beizulegen!			
	T			
O a constant de la		Ald Halon or als B	NI 1 L Lan a la 6" ann	
Genusstauglichkeitszeichen	gültig seit	Abbildung als E	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			
Vernoekungedeelen evideele für die Flochiste Fic	u sta			
Verpackungsdesign exklusiv für diese EIGENMARKE	nein			
Foto von der Etikette				
Inh head William I I would be the second of				
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.				
		Roman Möstl		

08.11.2014, Zettling _____

Produktspezifikationsblatt Seite 6 / 6