



Produktspezifikation

Ausgabe: 9

Kärntnermilch Steinpilzbutter 100g

Dok.Nr.: **PS-KW-040 b**

1. Produkt	Art. Nr.: 237		
1.1 Produkt / Sachbezeichnung	Steinpilzbutter - Butterzubereitung mit 66% Milchfett aus pasteurisiertem Rahm mit 3% Steinpilzen, 2% Butterpilzen und 1% Champignons		
1.2 Verpackung	Aluwickelfolie		
1.3 Füllmenge/Gewicht	100 g		
1.4 Restlaufzeit	28 Tage		
1.5 Lagerung/Versand	+ 4°C bis + 9°C		
1.6 Verwendungsinformation	nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von einigen Tagen verbrauchen		
1.7 Zutaten	Teebutter , Pilzmischung (Wasser, Steinpilze, Butterpilze, Champignons, Salz, Gewürze, gekörnte Brühe (Salz, hydrolysiertes Raps- und Maiseiweiß, pflanzliches Öl), Hefeextrakt, natürliches Aroma, Petersilie, Säuerungsmittel: Zitronensäure)		
1.8 Kennzeichnung	Chargennummer / MHD auf Folie aufgedruckt		
2. Sensorische Anforderungen			
2.1 Aussehen	hellbraun, matt glänzend, mit Pilzstückchen durchzogen		
2.2 Konsistenz	geschlossen, gut streichbar		
2.3 Geruch	süßlich-rahmig mit Pilznote		
2.4 Geschmack	mild rahmig, mit feinem Pilzgeschmack		
3. Nährwertangaben in ca. 100g			
3.1 Brennwert	2513 kJ / 611 kcal		
3.2 Fett	66 g		
3.2.1 davon gesättigte Fettsäuren	46 g		
3.3 Kohlenhydrate	2,0 g		
3.3.1 davon Zucker	1,4 g		
3.4 Eiweiß	1,5 g		
3.5 Salz	2,6 g		
4 Chemische Werte			
4.1 Fett	66% ± 1%		
4.2 Wassergehalt	25% ± 1%		
5. Mikrobiologische Beurteilung			
Prozesshygienekriterien			
5.1 Hygiene- und Indikatorkeime	Zu erfüllender Wert	Toleranz	Methode
5.1.1 Coliforme	≤ 1 KBE/g		ISO 4832
5.1.2 Hefen	≤ 100 KBE/g	+30	ISO 6611
5.1.3 Schimmel	K.s.K.		ISO 6611
Lebensmittelsicherheitskriterien			
5.2 pathogene Keime			
5.2.1 Listeria monocytogenes	n.n. in 25 g		ISO 11290

	Produktspezifikation	Ausgabe: 9
	Kärntnermilch Steinpilzbutter 100g	Dok.Nr.: PS-KW-040 b

6 Allergene	Frei von
6.1 Glutenhaltiges Getreide	ja
6.2 Krebstier und -Erzeugnisse	ja
6.3 Ei und Eierzeugnisse	ja
6.4 Fisch und -Erzeugnisse	ja
6.5 Erdnuss und -Erzeugnisse	ja
6.6 Soja und -Erzeugnisse	ja
6.7 Milch und -Erzeugnisse einschl. Laktose	nein / Milcheiweiß, Laktose
6.8 Schalenfrüchte (Nüsse)	ja
6.9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse	ja
6.10 Senf und Senferzeugnisse	ja
6.11 Sesam und Sesamerzeugnisse	ja
6.12 Sulfid (Konz. <10 mg / kg)	ja
6.13 Lupine	ja
6.14 Weichtiere	ja
7. GVO	Bei der Herstellung kommen keine GVO oder deren Derivate zum Einsatz
8. Lebensmittelrechtliche Anforderung	Die eingesetzten Rohstoffe, Zutaten und Verpackungsmaterialien entsprechen allen österreichischen und EU-lebensmittelrechtlichen Vorgaben
9. Rückverfolgbarkeit	Das Produkt ist so gekennzeichnet, dass eine Rückverfolgbarkeit von den Rohstoffen, den Zutaten und den Verpackungsmaterialien jederzeit möglich ist
10. Schadstoffe und Rückstände	Nicht über den erlaubten Höchstwerten-Monitoringprogramm für Rohmilch eines akkreditierten Labors
11. HACCP Konzept und IFS (International Food Standard)	Das Produkt wurde unter Kontrolle eines HACCP-Konzeptes und unter zertifizierten standardisierten Bedingungen erzeugt (ISO 9001,14001, EMAS und IFS)
12. Mitgeltende Dokumente	AMA Gütesiegel Lizenznehmer 100053053 *Gentechnikfrei erzeugt gemäß Codex Richtlinie „Gentechnikfreie Produktion“, Kontrolle durch: agroVet GmbH
13. EG- Nummer	AT 20130 EG
14. Zolltarifnummer	04052030

	erstellt:	geprüft:	QM-Vermerk:	Status ab:
Datum:	22.10.2014	22.10.2014	22.10.2014	22.10.2014
Unterschrift:	Zwick	QW Müller	QM Masaniger	gültig

Dokument ist elektronisch übermittelt ohne Unterschrift gültig