

# Produktspezifikationsblatt

Artikelbezeichnung:

## SPEISEGRAMMELN 1 kg



<b>Sachbezeichnung</b> <small>inkl. eventueller Quidangaben</small>	Speisegrammeln		
<b>EAN-CODE der Verkaufseinheit</b>	9003507120005		
<b>Nettofüllgewicht</b>	2000 g		
<b>Herstellerdaten</b>	OTTO SCHACHINGER GMBH		
<b>Bezeichnung</b>	OTTO SCHACHINGER GMBH		
<b>Ansprechpartner Position</b>	<b>Qualitätsmanager</b>	<b>Key Account</b>	<b>Geschäftsführer</b>
<b>Ansprechpartner Name</b>	Hr. Martin Wögenstein	Hr. Lukas Schachinger	Fr. Gertrude Schachinger
<b>e-mail</b>	<a href="mailto:qm@schachinger.at">qm@schachinger.at</a>	<a href="mailto:office@schachinger.at">office@schachinger.at</a>	<a href="mailto:office@schachinger.at">office@schachinger.at</a>
<b>Telefonnummer</b>	02230/3132	02230/3132	02230/3132
<b>Faxnummer</b>	02230/3132-75	02230/3132-75	02230/3132-75
<b>Straße</b>	Industriestraße 15		
<b>PLZ + Ort</b>	2431 Enzersdorf/Fischa		
<b>Lager- u. Transportbedingung (z.B. Temperatur, Feuchtigkeit, Lichtverhältnis,..)</b>	gekühlt (4-6°)		
<b>Konservierungsmethode</b> <small>Angabe von Temperatur und Zeit</small>	keine Konservierung erforderlich		
<b>Schutzbegasung</b>	--		
<b>Gaszusammensetzung [%]</b>	--		
<b>Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Produktion</b>	70		
<b>Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Anlieferung</b>	49		
<b>Nährwerte</b>	<b>pro 100g</b>	<b>pro Packung</b>	<b>Bedarf %</b>
<b>Brennwert in kJ / kcal</b>	3.254 / 788,8	65.080 / 15.776	
<b>Fett</b>	78,4	1.568,0	
<small>davon gesättigte Fettsäuren</small>	39,0	780,0	
<b>Kohlenhydrat</b>	0,0	0,0	
<small>davon Zucker</small>	0,0	0,0	
<b>Eiweiß</b>	20,8	416,0	
<b>Salz</b>	0,45	3,6	
<b>Allergene *</b>	<b>wenn zutreffend ankreuzen</b>		
<small>* laut Allergen Kennzeichnungsverordnung</small>	<b>Kommentar</b>	<b>+</b>	<b>Anteile [%]</b>
<b>Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut od. Hybridenstämme davon		
<b>Krebstiere u. -erzeugnisse, Schalentiere u. -erzeugnisse</b>	Muscheln		
<b>Ei u. -erzeugnisse</b>			
<b>Fisch u. -erzeugnisse</b>			
<b>Erdnüsse u. -erzeugnisse</b>			
<b>Soja u. -erzeugnisse</b>			
<b>Milch u. -erzeugnisse</b>	Lactose (Milchzucker)		
<b>Schalenfrüchte u. -erzeugnisse</b>	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia-/Queenslandnuss		
<b>Sellerie u. -erzeugnisse</b>			
<b>Senf u. -erzeugnisse</b>			
<b>Sesamsamen u. -erzeugnisse</b>			
<b>Lupine und Lupineerzeugnisse</b>			
<b>Weichtiere und Weichtiererzeugnisse</b>			
<b>SO<sub>2</sub> u. Sulfite [c &gt; 10 mg/kg od. 10 mg/L als SO<sub>2</sub>]</b>			
<b>Intoleranzen</b>			
Phenylalanin			
Glutamat			
Histamin			
Kuhmilchprotein (Casein; Molkenweiß)			
Kleberprotein (Gluten)			
Milchzucker (Lactose)	nicht nachweisbar		
Saccharose	nicht nachweisbar		
Glucose	nicht nachweisbar		
Fructose	nicht nachweisbar		
Süßungsmittel			
Hefekulturen			
Mais			
Transfettsäuren	FREI		
GMO-Status	Das Produkt unterliegt nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß den EU-Verordnungen 1929/2003 und 1830/2003 idgF.		

Zutatenliste *		* laut LMKV inkl. QUID - Regelung		
Zutaten (wertbestimmende Bestandteile FETT markieren) im Sinne der LMIV	davon Einzelzutaten Bezeichnung inkl. E-Nr.	Klassenname bei Zusatzstoffen	Herkunftsland / Ursprungsland	%
Grammeln	Grammeln aus 100 % Rückenspeck	Schweinefett	Schachinger Österreich/ Österreich, EU	100
<b>Sensorik</b>				
<b>Aussehen</b>	unauffällig			
<b>Beschaffenheit</b>	Fleischzubereitung			
<b>Textur / Konsistenz</b>	Schweinegrammeln, braun gebraten, essfertig			
<b>Farbe</b>	braun			
<b>Maße (Größe, Dicke)</b>	12 x 12 mm			
<b>Geruch</b>	arteigen, ohne Abweichung			
<b>Geschmack</b>	arteigen, ohne Abweichung			
<b>Chemische Analysewerte, % in 100g</b>	<b>IST-Wert lt. Analyse</b>	<b>Mindestwert gemäß Kodex</b>		
<b>Wasser</b>	0,6			
<b>Trockensubstanz</b>				
<b>Eiweiß</b>	20,8			
<b>Kohlenhydrate</b>	0,0			
<b>Fett</b>	78,4			
<b>FIT</b>				
<b>Ballaststoffe</b>	2,3			
<b>Aschegehalt</b>	0,9			
<b>pH - Wert</b>				
<b>Säuregehalt</b>	1,0			
<b>Kollagenwert</b>	0,0			
<b>Kollagenfreies Eiweiß</b>	22,5			
<b>Wasser: Gesamteiweiß</b>	0,0			
<b>Fett: Gesamteiweiß</b>	3,4			
<b>Wasser + Fett: Gesamteiweiß</b>	3,4			
<b>NaCl - Gehalt</b>	0,18			
<b>Nitrat [mg / kg]</b>				
<b>Nitrit [mg / kg]</b>				
<b>pflanz. Stärke in Kartoffelstärke</b>	nicht nachweisbar			
<b>sichtbare Muskelfleischeinlage [Vol%]</b>				
<b>sichtbares Fettgewebe [Vol%]</b>				
<b>sonstige</b>				
<b>Die Angaben über mikrobiologische und chemische Parameter beruhen auf:</b>				
Produktuntersuchungen werden 1x jährlich durchgeführt, bezogen von DGHM und den Überprüfungen LVA- Wien. Codex Alimentarius LMSVG LMKV				
<b>bei Auslieferung</b>	<b>Gesamtkeimzahl</b>	5x10 <sup>4</sup>		
	<b>Enterobacteriaceae</b>	1x10 <sup>2</sup>		
	<b>E. Coli</b>	1x10 <sup>1</sup>		
	<b>Enterokokken</b>	1x10 <sup>2</sup>		
	<b>koag. pos. Staphylokokken</b>	1x10 <sup>1</sup>		
	<b>Lactobacillen</b>	5x10 <sup>4</sup>		
	<b>Milchsäurebakterien als</b>	5x10 <sup>4</sup>		
	<b>Hefen</b>	1x10 <sup>4</sup>		
	<b>Salmonellen</b>	n.n. in 25 g		
	<b>Listeria monocytogenes</b>	...		
<b>am Ende MHD</b>	<b>Gesamtkeimzahl</b>	organoleptischer Befund		
	<b>Enterobacteriaceae</b>	1x10 <sup>3</sup>		
	<b>E. Coli</b>	1x10 <sup>1</sup>		
	<b>Enterokokken</b>	1x10 <sup>2</sup>		
	<b>koag. pos. Staphylokokken</b>	1x10 <sup>2</sup>		
	<b>Lactobacillen</b>	organoleptischer Befund		
	<b>Milchsäurebakterien als</b>	organoleptischer Befund		
	<b>Probiotika</b>	organoleptischer Befund		
	<b>Hefen</b>	organoleptischer Befund		
	<b>Salmonellen</b>	n.n. in 25 g		
	<b>Listeria monocytogenes</b>	1x10 <sup>2</sup>		

<b>Transportverpackung</b>		
Art der Materialien	Polyethylenfolie	
Aufbau der Verpackung	HDPE Folie	
sonstiges		
<b>Umkarton / Tray</b>		
Art der Materialien		
Aufbau der Verpackung		
Maße des Behältnisses (l / b / h / t)		
Gewicht / Volumen des Behältnisses		
Art des Verschusses		
<b>Materialcharakterisierung:</b>		
Dicke des Kartons / Folie [mm]		
Grammatur [g/m²]		
Wasserdampfdurchlässigkeit [g/m² 24h]		
Biegesteifigkeit [mNm]		
sonstiges		
<b>Verkaufsverpackung (VE)</b>		
<b>Rechtliche Anforderungen:</b>	Wir bestätigen, dass das oben angeführte Produkt den folgenden rechtlichen Anforderungen inklusive aller Ergänzungen in der jeweils geltenden Fassung entspricht.	
<b>Verpackung:</b>		
Die Gesamtmigration liegt unter dem Grenzwert von max. 10mg/dm². Zur Bestimmung der Migration werden die Simulanzlösemittel, Zeit und Temperaturen gemäß den Regeln der RL82/711/EG und 85/572/EG sowie deren Ergänzungen 97/48/EG und 93/8/EG gewählt.		
<b>Migrationen und Restgehalte</b>	Die Gesamtmigration liegt unter dem Grenzwert von max. 10mg/dm². Zur Bestimmung der Migration werden die Simulanzlösemittel, Zeit und Temperaturen gemäß den Regeln der RL82/711/EG und 85/572/EG sowie deren Ergänzungen 97/48/EG und 93/8/EG gewählt.	
	<b>Substanz</b>	<b>PM/Ref-Nr.</b>
Im Produkt enthaltene Substanzen, deren Verwendung im Lebensmittelkontakt einer Einschränkung unterliegt:	FCM No	26140
	FCM No	68320
	FCM No	39150
	FCM No	11710
	Dual Use Additives:	
	keine	
		<b>SML (T)/QM/QMA in (mg/KG)</b>
		5
		6
		5
		6
<b>Art der Materialien</b>	Polyethylen	
<b>Aufbau der Verpackung</b>	Polyethylen, Kleber (Lösemittelfrei)	
<b>Maße des Behältnisses (l / b / h / t)</b>	Höhe: 75 mm / Breite: 210 mm / Tiefe: 420 mm	
<b>Gewicht / Volumen des Behältnisses</b>	18 g	
<b>Art des Verschusses</b>	Verschweißung mit Heissiegelbalken	
<b>Materialcharakterisierung: Zusatz</b>	Säcke werden in der Maschine mit Stupfern gelocht (Luftentweichung)	
Dicke des Kartons / Folie [mm]		
Grammatur [g/m²]		
Wasserdampfdurchlässigkeit [g/m² 24h]		
Biegesteifigkeit [mNm]		
sonstiges		
<b>VE pro Karton</b>	---	
<b>Säcke pro Lae</b>	12	
<b>Anzahl der Laen</b>	8,5	
<b>Säcke pro Palette</b>	100	
<b>Zertifikatsbezeichnung</b>	gültig von / bis	
ISO 9001: 2000		
ISO 22000		
IFS [Niveau]	05.12.2014	
BRC	24.11.2014	
<b>Foto von der Etikette</b>		
<b>Rückverfolgbarkeit</b>	Wir bestätigen die Rückverfolgbarkeit des Produktes vom Rohwareneingang bis zum Versand gemäß EU-VO 178/2002 und 1935/2004.	
<b>Genusstauglichkeitskennzeichen (Kontrollnummer)</b>		
<b>Einhaltung des BSCI-Verhaltenskodex</b>	Wir bestätigen hiermit, dass die Produktion der von uns gelieferten Waren unter Einhaltung von anerkannten sozialen und ökologischen Standards gemäß des "Code of Conduct" der Business	
Ich bestätige hiermit die Richtigkeit dieser Angaben. Vor jeder Änderung ist das Einverständnis sowohl des jeweiligen Zuständigen der Eigenmarkenabteilung als auch der Qualitätssicherung einzuholen!		

Enzersdorf/Fischa, 17.02.2009

Datum, Ort

OTTO SCHACHINGER GMBH

Unterschrift des Lieferanten

jährl. Prüfung durch QM: gepr. am 18.03.2014