

Produktspezifikationsblatt



Artikelbezeichnung:

SPEISEGRAMMELN 1 kg



| | | | |
|---|--|--|--|
| Sachbezeichnung <small>inkl. eventueller Quidangaben</small> | Speisegrammeln | | |
| EAN-CODE der Verkaufseinheit | 9003507120005 | | |
| Nettofüllgewicht | 2000 g | | |
| Herstellerdaten | OTTO SCHACHINGER GMBH | | |
| Bezeichnung | OTTO SCHACHINGER GMBH | | |
| Ansprechpartner Position | Qualitätsmanager | Key Account | Geschäftsführer |
| Ansprechpartner Name | Hr. Martin Wögenstein | Hr. Lukas Schachinger | Fr. Gertrude Schachinger |
| e-mail | qm@schachinger.at | office@schachinger.at | office@schachinger.at |
| Telefonnummer | 02230/3132 | 02230/3132 | 02230/3132 |
| Faxnummer | 02230/3132-75 | 02230/3132-75 | 02230/3132-75 |
| Straße | Industriestraße 15 | | |
| PLZ + Ort | 2431 Enzersdorf/Fischa | | |
| Lager- u. Transportbedingung (z.B. Temperatur, Feuchtigkeit, Lichtverhältnis,..) | gekühlt (4-6°) | | |
| Konservierungsmethode <small>Angabe von Temperatur und Zeit</small> | keine Konservierung erforderlich | | |
| Schutzbegasung | -- | | |
| Gaszusammensetzung [%] | -- | | |
| Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Produktion | 70 | | |
| Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Anlieferung | 49 | | |
| Nährwerte | pro 100g | pro Packung | Bedarf % |
| Brennwert in kJ / kcal | 3.254 / 788,8 | 65.080 / 15.776 | |
| Fett | 78,4 | 1.568,0 | |
| <small>davon gesättigte Fettsäuren</small> | 39,0 | 780,0 | |
| Kohlenhydrat | 0,0 | 0,0 | |
| <small>davon Zucker</small> | 0,0 | 0,0 | |
| Eiweiß | 20,8 | 416,0 | |
| Salz | 0,45 | 3,6 | |
| Allergene * | wenn zutreffend ankreuzen | | |
| <small>* laut Allergen Kennzeichnungsverordnung</small> | Kommentar | + | Anteile [%] |
| Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut od. Hybridenstämme davon | | |
| Krebstiere u. -erzeugnisse, Schalentiere u. -erzeugnisse | Muscheln | | |
| Ei u. -erzeugnisse | | | |
| Fisch u. -erzeugnisse | | | |
| Erdnüsse u. -erzeugnisse | | | |
| Soja u. -erzeugnisse | | | |
| Milch u. -erzeugnisse | Lactose (Milchzucker) | | |
| Schalenfrüchte u. -erzeugnisse | Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia-/Queenslandnuss | | |
| Sellerie u. -erzeugnisse | | | |
| Senf u. -erzeugnisse | | | |
| Sesamsamen u. -erzeugnisse | | | |
| Lupine und Lupineerzeugnisse | | | |
| Weichtiere und Weichtiererzeugnisse | | | |
| SO₂ u. Sulfite [c > 10 mg/kg od. 10 mg/L als SO₂] | | | |
| Intoleranzen | | | |
| Phenylalanin | | | |
| Glutamat | | | |
| Histamin | | | |
| Kuhmilchprotein (Casein; Molkenprotein) | | | |
| 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 |
| | | | | |
| | | | | |
| Sensorik | | | | |
| Aussehen | unauffällig | | | |
| Beschaffenheit | Fleischzubereitung | | | |
| Textur / Konsistenz | Schweinegrammeln, braun gebraten, essfertig | | | |
| Farbe | braun | | | |
| Maße (Größe, Dicke) | 12 x 12 mm | | | |
| Geruch | arteigen, ohne Abweichung | | | |
| Geschmack | arteigen, ohne Abweichung | | | |
| Chemische Analysewerte, % in 100g | IST-Wert lt. Analyse | Mindestwert gemäß Kodex | | |
| Wasser | 0,6 | | | |
| Trockensubstanz | | | | |
| Eiweiß | 20,8 | | | |
| Kohlenhydrate | 0,0 | | | |
| Fett | 78,4 | | | |
| FIT | | | | |
| Ballaststoffe | 2,3 | | | |
| Aschegehalt | 0,9 | | | |
| pH - Wert | | | | |
| Säuregehalt | 1,0 | | | |
| Kollagenwert | 0,0 | | | |
| Kollagenfreies Eiweiß | 22,5 | | | |
| Wasser: Gesamteiweiß | 0,0 | | | |
| Fett: Gesamteiweiß | 3,4 | | | |
| Wasser + Fett: Gesamteiweiß | 3,4 | | | |
| NaCl - Gehalt | 0,18 | | | |
| Nitrat [mg / kg] | | | | |
| Nitrit [mg / kg] | | | | |
| pflanz. Stärke in Kartoffelstärke | nicht nachweisbar | | | |
| sichtbare Muskelfleischeinlage [Vol%] | | | | |
| sichtbares Fettgewebe [Vol%] | | | | |
| sonstige | | | | |
| Die Angaben über mikrobiologische und chemische Parameter beruhen auf: | | | | |
| Produktuntersuchungen werden 1x jährlich durchgeführt, bezogen von DGHM und den Überprüfungen LVA- Wien. Codex Alimentarius LMSVG LMKV | | | | |
| bei Auslieferung | Gesamtkeimzahl | 5x10 ⁴ | | |
| | Enterobacteriaceae | 1x10 ² | | |
| | E. Coli | 1x10 ¹ | | |
| | Enterokokken | 1x10 ² | | |
| | koag. pos. Staphylokokken | 1x10 ¹ | | |
| | Lactobacillen | 5x10 ⁴ | | |
| | Milchsäurebakterien als | 5x10 ⁴ | | |
| | Hefen | 1x10 ⁴ | | |
| | Salmonellen | n.n. in 25 g | | |
| | Listeria monocytogenes | ... | | |
| am Ende MHD | Gesamtkeimzahl | organoleptischer Befund | | |
| | Enterobacteriaceae | 1x10 ³ | | |
| | E. Coli | 1x10 ¹ | | |
| | Enterokokken | 1x10 ² | | |
| | koag. pos. Staphylokokken | 1x10 ² | | |
| | Lactobacillen | organoleptischer Befund | | |
| | Milchsäurebakterien als | organoleptischer Befund | | |
| | Probiotika | organoleptischer Befund | | |
| | Hefen | organoleptischer Befund | | |
| | Salmonellen | n.n. in 25 g | | |
| | Listeria monocytogenes | 1x10 ² | | |

| | | |
|---|---|----------------------------------|
| Transportverpackung | | |
| Art der Materialien | Polyethylenfolie | |
| Aufbau der Verpackung | HDPE Folie | |
| sonstiges | | |
| Umkarton / Tray | | |
| Art der Materialien | | |
| Aufbau der Verpackung | | |
| Maße des Behältnisses (l / b / h / t) | | |
| Gewicht / Volumen des Behältnisses | | |
| Art des Verschusses | | |
| Materialcharakterisierung: | | |
| Dicke des Kartons / Folie [mm] | | |
| Grammatur [g/m²] | | |
| Wasserdampfdurchlässigkeit [g/m² 24h] | | |
| Biegesteifigkeit [mNm] | | |
| sonstiges | | |
| Verkaufsverpackung (VE) | | |
| Rechtliche Anforderungen: | Wir bestätigen, dass das oben angeführte Produkt den folgenden rechtlichen Anforderungen inklusive aller Ergänzungen in der jeweils geltenden Fassung entspricht. | |
| Verpackung: | | |
| 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. | | |
| Migrationen und Restgehalte | 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. | |
| | Substanz | PM/Ref-Nr. |
| 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 | |
| | | SML (T)/QM/QMA in (mg/KG) |
| | | 5 |
| | | 6 |
| | | 5 |
| | | 6 |
| | | |
| Art der Materialien | Polyethylen | |
| Aufbau der Verpackung | Polyethylen, Kleber (Lösemittelfrei) | |
| Maße des Behältnisses (l / b / h / t) | Höhe: 75 mm / Breite: 210 mm / Tiefe: 420 mm | |
| Gewicht / Volumen des Behältnisses | 18 g | |
| Art des Verschusses | Verschweißung mit Heissiegelbalken | |
| Materialcharakterisierung: Zusatz | Säcke werden in der Maschine mit Stupfern gelocht (Luftentweichung) | |
| Dicke des Kartons / Folie [mm] | | |
| Grammatur [g/m²] | | |
| Wasserdampfdurchlässigkeit [g/m² 24h] | | |
| Biegesteifigkeit [mNm] | | |
| sonstiges | | |
| VE pro Karton | --- | |
| Säcke pro Lae | 12 | |
| Anzahl der Laen | 8,5 | |
| Säcke pro Palette | 100 | |
| Zertifikatsbezeichnung | gültig von / bis | |
| ISO 9001: 2000 | | |
| ISO 22000 | | |
| IFS [Niveau] | 05.12.2014 | |
| BRC | 24.11.2014 | |
| Foto von der Etikette |  | |
| Rückverfolgbarkeit | Wir bestätigen die Rückverfolgbarkeit des Produktes vom Rohwareneingang bis zum Versand gemäß EU-VO 178/2002 und 1935/2004. | |
| Genusstauglichkeitskennzeichen (Kontrollnummer) |  | |
| Einhaltung des BSCI-Verhaltenskodex | 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