



Zefferer Fleisch- und Wurst Handels GmbH
8966 Aich 11 | Telefon: 03686 20156 | Fax: 03686 4856 | Mobil: 0664 26 34 382
E-Mail: office@zefferer.at | www.zefferer.at

Verkehrsbezeichnung: FOLIEN-/TOASTSCHINKEN KOMPAKT 2000
Artikelnummer:

Gewürztes Schinkenspritzmittel

Zutaten

Stabilisator: Di-, Triphosphate E450, E451; Maltodextrin, Speisesalz, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E621, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat E301, Aroma, Dextrose, Gewürzextrakte.

Deklarationsempfehlung nach LMIV

Stabilisator: Di-, Triphosphate; Maltodextrin, Speisesalz, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Aroma, Gewürzextrakte.

Zugabe / Verarbeitungshinweis

Zugabe in g/kg: 10

Produkteigenschaften

Struktur streufähig
Farbe weiß

Das Produkt unterliegt naturbedingten Farbschwankungen. Diese haben keinen Einfluß auf die Qualität des Produkts.

Chemisch physikalische Daten

Natriumascorbat E301	3,0 % ± 0,3
Speisesalz	7,5 % ± 0,3
P2O5-Gehalt	42,7 % ± 0,3

Nährwertinformation

Brennwert [berechnet, kJ und kcal/100g]	291 kJ // 69 kcal
Fett [berechnet, g/100g]	0,6
Ges. Fettsäuren [berechnet, g/100g]	< 0,1
Kohlenhydrate [berechnet, g/100g]	8,3
davon Zucker [berechnet, g/100g]	1,4
Ballaststoffe [berechnet, g/100g]	< 0,5
Eiweiss [berechnet, g/100g]	4,6
Salz [berechnet Na x 2,5 , g/100g]	66,3
Natrium [berechnet, g/100g]	26,5

Mikrobiologische Daten

	Richtwert	
Staphylococcus aureus	$1,0 * 10^2$ KbE/g	
Bacillus cereus	$1,0 * 10^2$ KbE/g	
E. coli	$1,0 * 10^2$ KbE/g	
sulfitreduzierende Clostridien	$1,0 * 10^2$ KbE/g	
Schimmel	$1,0 * 10^3$ KbE/g	
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25g	

Anmerkung: Die chemisch/physikalischen und bakteriologischen Richt- und Grenzwerte unterliegen der statistischen Sicherheit unseres Probennahmeverfahrens von Rohgewürzen (iSv DIN EN ISO 948 und EU-VO 1881/2006 idgF).

Mindesthaltbarkeit (ungeöffnete Packung)

24 Monate

Verpackung

Das verwendete Verpackungsmaterial ist für den Kontakt mit Lebensmittel geeignet und steht mit nachstehenden Normen in Übereinstimmung:

der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen i.d.g.F.

der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen i.d.g.F.

dem Österreichische Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG), BGBl. I Nr. 13/2006 i.d.g.F.

VO (EU) 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen idgF., sowie die diesbezüglichen nationalen Vorschriften.

Kunststoffverordnung 476/2003 i.d.g.F.



Zefferer Fleisch- und Wurst Handels GmbH
8966 Aich 11 | Telefon: 03686 20156 | Fax: 03686 4856 | Mobil: 0664 26 34 382
E-Mail: office@zefferer.at | www.zefferer.at

Lagervorschrift

Gut verschlossen und vor Wärme geschützt lagern!

GMO-Status

Unsere Produkte unterliegen nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß EU-VO 1829/2003 und 1830/2003.

Spezielle Behandlungsmethoden

Wir bestätigen, dass das Produkt weder mit Ethylenoxid begast noch mit ionisierender Strahlung behandelt wurde.

Rückverfolgbarkeit

Entlang der Prozesskette, vom Rohwareneingang bis zum Versand, gewährleisten wir gemäß EU VO 178/2002 die Rückverfolgbarkeit unserer Produkte. Von jeder Produktionscharge wird ein Rückstellmuster in einem speziellen Behältnis hinterlegt und bis zum Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums bei konstanten Lagerbedingungen aufbewahrt.

Erklärung

Raps arbeitet nach einem prozessorientierten Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem und ist nach IFS Food zertifiziert. Die Lebensmittelsicherheit wird mit einem integrierten HACCP-System unterstützt. Alle Angaben entsprechen nach unserem besten Wissen, unter Beachtung der Anforderungen des ÖLMB-Codex Alimentarius Kapitel B28, den aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in der EU und Österreichs.

BIO-Produkte sind durch die Austria Bio Garantie AT-BIO-301 nach VO(EG) 834/2007 kontrolliert, und für die Herstellung von "Bio Austria"-Produkten (Verbandsware) geeignet.

Kontrolliert gemäß: VO(EG) 834/2007 und ÖLMB III;

Händler: Öko-kont rollst ellenummer: DE-ÖKO-001

Erzeuger: Öko-kontrollstellenummer: AT-BIO-301

Bei Produktanwendungen und den Verarbeitungshinweisen sind zusätzlich die lokalen gesetzlichen Bestimmungen und Verordnungen zu beachten. Die Angaben entbinden den Verarbeiter nicht von eigenen Kontrollen.

Das Produkt ist ausschließlich für die gewerbliche Weiterverarbeitung und für den vorgesehenen Verwendungszweck bestimmt. Der Verwender ist verantwortlich, die Bestimmungen (und allfällige Höchstmengen) der VO(EG) 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe und anderer Regelwerke zu berücksichtigen; spezifische Zusatzstoffgehalte sind zu diesem Zweck im Punkt "chemisch physikalische Daten" angeführt. Bei der Einhaltung der Zugabeempfehlung ist die Konformität für den vorhergesehenen Zweck sichergestellt, für weiterführende Informationen stehen wir jederzeit zur Verfügung.

Allergene

	lt. Rezeptur enthalten	im Betrieb verwendet
Glutenhaltiges Getreide u. -erzeugnisse	nein	ja
Krebstiere u. -erzeugnisse	nein	nein
Eier u. Eierzeugnisse	nein	ja
Fisch- u. Fischerzeugnisse	nein	nein
Erdnüsse u. -erzeugnisse	nein	nein
Soja u. -erzeugnisse	nein	ja
Lupine und -erzeugnisse	nein	ja
Milch u. -erzeugnisse einschl. Lactose	nein	ja
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. -erzeugn.	nein	ja
Sellerie u. -erzeugnisse	nein	ja
Senf u. Senferzeugnisse	nein	ja
Sesamsamen u. -erzeugnisse	nein	ja
Schwefeldioxid u. Sulfite*	nein	nein
Weichtiere und -erzeugnisse	nein	nein

* Knoblauch und Zwiebel enthalten natürliche Schwefelverbindungen. Schwefeldioxid wurde nicht zugesetzt.

Aspartam und Aspartamsalze werden im Betrieb nicht verwendet, und sind in den eingesetzten Rohstoffen nicht enthalten.

Hierzu bestätigen wir, dass die Angaben auf Grund unserer Rezepturen und Lieferantenbestätigungen gemäß EU-LMIV 1169/2011 gemacht werden. Durch eine gesamtheitliche Prozesslenkung, mit dokumentierten Reinigungsschritten vom Wareneingang bis zum Versand, minimieren wir die Gefahr von Kreuzkontaminationen in unserem Betrieb. Grundsätzlich weisen wir daraufhin, dass entlang der Herstellungskette der Rohstoffe Kreuzkontaminationen nicht gänzlich ausgeschlossen werden können. Nach Artikel 36 LMIV 1169/2011 ist eine Spurenkennzeichnung bei den von uns gelieferten Waren nicht angezeigt.

Unterschrift

Diese Spezifikation wurde EDV-unterstützt erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Zu dieser Spezifikation mitgeltende Qualitätsdokumente (Qualitätszertifikate, GVO-Politik, Allergen-Politik u.a.) finden sich in jeweils aktueller Fassung unter: www.raps.at --> Unternehmen/Zertifikate

Mit dieser Version verlieren alle vorangegangenen Spezifikationen ihre Gültigkeit.