



Produktespezifikation

1. Stammdaten

Artikelbezeichnung	Spare Ribs m/B mariniert 5x2VAC TK
Artikelnummer Carnosa	69026
Artikelnummer Kunde	
EAN-Code CU	
Dokument gültig ab	20.10.2014

2. Adressen

Carnosa AG	QS-System	BRC 6	ISO 9001
Gaswerkstrasse 76	BUR Nr.:	72355484	
4900 Langenthal			

QS-Verantw.:	<u>Markus Schetter</u>
Tel.-Nummer:	<u>062 916 60 00</u>
E-Mail:	<u>markus.schetter@carnosa.ch</u>

3. Allgemeine Deklarationsangaben

Sachbezeichnung nach LmV*/Verkehrsbezeichnung	<u>Fleischerzeugnis</u>
Obligatorische Zusatzangaben nach LmV*	<u>Tiefgekühlt, nur bei mindestens -18°C lagerfähig</u>
Nettogewicht (Einfüllgewicht)	<u>1.2 Kg</u>
Produktionsland	<u>Schweiz</u>
Bio/Label-Produkt	<u>Nein</u>

* Schweizerische Lebensmittelverordnung

4. Zusammensetzung und weitere obligatorische Angaben

4.1 Zutatenliste für konventionelle Produkte

Liste aller Zutaten und Zusatzstoffe in mengenmässig absteigender Reihenfolge, wertgebende Zutaten quantitativ, Herkunftsangabe des Rohmaterials

Bestandteil	%-Anteil	Herkunftsland	Zustatzinformationen	E Nr.
Schweinefleisch (Schweinschals)	97	CH		
Kochsalz				
Geschmacksverstärker				621
Gewürze				
Kräuter				

4.2 Verarbeitungshinweis für Konsumenten

Verarbeitungshinweis _____

5. Zutaten und Zusatzstoffe

5.1 Zusatzstoffe

Name	Ja/Nein	E-Nummer	Mengenangabe
Farbstoffe	Nein		
Antioxidationsmittel	Ja	301, 331	0.5 g/kg
Konservierungsstoffe	Nein		
Emulgatoren	Ja	450, 451	0.5 g/Kg
Gelier-/Verdickungsmittel,	Nein		
Trennmittel	Nein		
Alkalien, Säuerungsmittel, Salze★	Nein		
Aromen (künstliche, naturidentische,	Nein		
Geschmacksverstärker	Ja	621	0.5g/kg
Enzympräparate	Nein		
Überzugsmittel	Nein		
Süsstoffe	Nein		
Pökelsalze, Umrötehilfsmittel	Ja	250	im NPS
Weitere Zusatzstoffe			

6. Nährwertangaben

<i>100 g enthalten:</i>	<i>Berechnet</i>
Energiewert	938 kJ (226 kcal)
Eiweiss	15 g
Fett	18 g
Kohlenhydrate	1 g

7. Allergene und Lebensmittelintoleranzen

	Ja/Nein	Spuren	In welcher Zutat?
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Wenn Spuren: Enthält Spuren von	Nein		
Milch (inkl. Lactose) und daraus hergestellte Produkte Wenn Spuren: Enthält Spuren von	Nein		
Eier und daraus hergestellte Produkte Wenn Spuren: Enthält Spuren von	Nein		
Fische und daraus hergestellte Produkte Wenn Spuren: Enthält Spuren von	Nein		
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte Wenn Spuren: Enthält Spuren von	Nein		
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte Wenn Spuren: Enthält Spuren von	Nein		
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte Wenn Spuren: Enthält Spuren von	Nein		
Hartschalenobst (Walnüsse, Cashewnüsse bzw. Kaschunüsse, Wenn Spuren: Enthält Spuren von	Nein		
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte Wenn Spuren: Enthält Spuren von	Nein		
Sellerie und daraus hergestellte Produkte (einschl. Selleriesalz) Wenn Spuren: Enthält Spuren von	Nein		
Senf Wenn Spuren: Enthält Spuren von	Nein		
Sulfit (E220-224, 226-228) in einer Konzentration von mehr als Wenn Spuren: Enthält Spuren von	Nein		

8. Gentechnik

Das in dieser Spezifikation beschriebene Erzeugnis erfüllt die aktuellen Anforderungen

EG Nr. 1829/2003 VO über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel

EG Nr. 1830/2003 VO über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen (GVO) und über die Rückverfolgbarkeit von aus GVO

und der schweizerischen Lebensmittelverordnung, Art. 15 vom 01. März 1995, in der jeweils aktuellen Fassung

8.1 Allgemeine Angaben

	Ja/Nein	Zutat	Anteil %	Sorte/Ursprung
Wurde das Erzeugnis aus GVO hergestellt, oder	Nein			
<i>Im Rahmen der Rückverfolgbarkeit ist sichergestellt, dass alle Zutaten, die nicht unter "Ja" aufgeführt sind, aus konventionellem Ursprung (nicht GVO) stammen</i>				

8.2 Zusätzliche Angaben

	Ja/Nein	Zutat	Anteil %	Sorte/Ursprung
Enthält das Erzeugnis Komponenten, die <i>mit Hilfe</i> von GVO (Mikroorganismen, Enzyme) hergestellt wurden, und nicht unter die Bestimmungen der oben genannten Verordnungen fallen (z.B. Verarbeitungshilfsstoffe, Vitamin B2)?	Nein			

9. Untersuchungen

9.1 Physikalische und Chemikalische Untersuchungen

Analyse	Wert / Einheit	Schwankungsbereich	Methode	Häufigkeit (z.B. 1 x per Woche)
Trockenmasse [★]				
Asche				
Eiweiss	15%			
Fett	18%			
Gesättigte Fettsäuren ^{★,★}				
Cholesterin [★]				
Nahrungsfaser gesamt [★]				
Natrium [★]				
Natriumchlorid	2%			
Kohlenhydrate	1%			
davon Zuckerarten				
Zucker-Austauschstoffe				
pH				
Mineralstoffe/Vitamine				
Weitere				

9.3 Mikrobiologie

Keim	Soll-Wert	Methode	Häufigkeit
Aerobe, mesophile Keime			
Enterobacteriaceae	<100	ISO21528-2 (015	2 p.a.
Koagulasepositive Staphylokokken			
Hefen			
Schimmel			
Listeria monocytogenes			
Salmonella spp.			
Escherichia coli			
Weitere			

11. Sensorik

Produktebeschrieb	Spare Ribs mit Bein
Aussehen/Farbe	Fleisch sichtbar / fleischig rot mariniert
Geschmack/Geruch	würzig
Textur/Struktur	fest

12. Haltbarkeit/Lagerung

Analytisch abgesicherte Haltbarkeit des Produktes

ab Produktions-/Abpackdatum	200 Tage
ab Auslieferdatum (Restlaufzeit)	180 Tage
Lagerbedingungen (Temp./Licht)	mindesten - 18°C

13. Warenlosbezeichnung

Codierungsschlüssel	20 = Kalenderwoche	03 = Wochentag
Losnummer (Beispiel)	L 2003	

14. Verpackungsangaben

14.1 Produkt

Abmessungen des Produktes (cm)	
Länge	40
Breite	27.5
Höhe	13.5
Material	
Bei Kunststoff-Verpackungen	
Art der Kunststoffe, Aufbau von Folien	HDPE - Polyethylen, hohe Dichte, lebensmittelecht
Bei Schutzgasverpackungen	
Angabe der Gaszusammensetzung	

14.2 Logistik

Gebindetyp (Karton/Mehrweg)	Karton
Anzahl Produkte per Bestelleinheit (CU/TU)	1
Beschriftung der Bestelleinheit	
Abmessung der Bestelleinheit (cm)	
Länge	40
Breite	27.5
Höhe	13.5
Bruttogewicht der Bestelleinheit (kg)	
Palettierung (Anzahl Gebinde/Palette) (LU)	

Ausgefüllt am: 31. Okt 14

M. Schetter