

Produktspezifikation

1. Stammdaten

Artikelbezeichnung	Pure Black Angus-Burger 45 x 168 g
Artikelnummer Carnosa	10076
Artikelnummer Kunde	
EAN-Code CU	
Dokument gültig ab	12.06.2016

2. Adressen

Carnosa AG	QS-System	FSSC 22000
Gaswerkstrasse 76	BUR Nr.:	72355484
4900 Langenthal		

QS-Verantw.:	<u>Wolfgang Scharfenstein</u>
Tel.-Nummer:	<u>062 916 60 00</u>
E-Mail:	<u>wolfgang.scharfenstein@carnosa.ch</u>

3. Allgemeine Deklarationsangaben

Sachbezeichnung nach LmV*/Verkehrsbezeichnung	<u>Fleischzubereitung</u>
Obligatorische Zusatzangaben nach LmV*	<u>Tiefgekühlt! Nur bei mindestens - 18°C lagerfähig. Einmal aufgetaut nicht wieder einfrieren und sofort gebrauchen. Durcherhitzen!</u>
Nettogewicht (Einfüllgewicht)	<u>7.56</u>
Produktionsland	<u>Schweiz</u>
Bio/Label-Produkt	

* 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	Falls Bestandteil pflanzlich, Pflanzenart angeben	Zertifikat
Rindfleisch (Black Angus)	99	CH		
Kochsalz	0.5			
Gewürze				
Streuwürze				
Mononatriumglutamat				
Antioxidatinsmittel				

4.2 Verarbeitungshinweis für Konsumenten

Verarbeitungshinweis zum erhitzt essen

5. Zutaten und Zusatzstoffe

5.1 Zusatzstoffe

Name	Ja/Nein	E-Nummer	Mengenangabe
Farbstoffe	Nein		
Antioxidationsmittel [★]	Ja	331	0.5g/kg
Konservierungsstoffe [★]	Nein		
Emulgatoren	Nein		
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 [★]	Nein		
Weitere Zusatzstoffe [★]			

[★]Quantitative Angaben obligatorisch

6. Nährwertangaben

<i>100 g enthalten:</i>		<i>Berechnet</i>
Energiewert		944 kJ (226 kcal)
Eiweiss	17.16	16 g
Fett	38.9	17 g
Kohlenhydrate	17.16	0.5 g
Kochsalz		0.9 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. 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, vom 23. November 2005, in der jeweils aktuellen Fassung

8.1 Allgemeine Angaben

	Ja/Nein	Zutat	Anteil %	
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 %	
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	
Eiweiss	16	2%	SLMB 314.1 (540)	
Fett	17	3%	SLMB 319.1 (541)	
Natriumchlorid	0.5	0.20%	SLMB ISO 1841-2 (526)	
Kohlenhydrate	0.5	1%	SLMB 466.1 (550)	

9.3 Mikrobiologie

Keim	Soll-Wert	Methode	
Aerobe, mesophile Keime	500000	ISO4833 (011)	
Enterobacteriaceae	<100	ISO21528-2 (015)	
Koagulasepositive Staphylokokken	<100	ISO6888-2 (022)	
Hefen			
Schimmel			
Listeria monocytogenes			
Salmonella spp.	n. nachweisbar	ISO6579 (019)	
Escherichia coli	<10	ISO21528-2 (015)	
Weitere			

10. Sensorik

Produktebeschreibung	Typisch
Aussehen/Farbe	rot
Geschmack/Geruch	rein / typisch
Textur/Struktur	Fleischstruktur erkennbar, fest

11. Haltbarkeit/Lagerung

Analytisch abgesicherte Haltbarkeit des Produktes

ab Produktions-/Abpackdatum	370 Tage
ab Auslieferdatum (Restlaufzeit)	360 Tage
Lagerbedingungen (Temp./Licht)	-18°C

12. Verpackungsangaben

12.1 Produkt

Abmessungen des Produktes (cm)	
Durchmesser	11.50
Höhe	1.63
Material	Karton
Bei Kunststoff-Verpackungen	
Art der Kunststoffe, Aufbau von Folien	HDPE lebensmittelecht
Bei Schutzgasverpackungen	
Angabe der Gaszusammensetzung	

12.2 Logistik

Gebindetyp (Karton/Mehrweg)	Karton
Anzahl Produkte per Bestelleinheit (CU/TU)	45
Beschriftung der Bestelleinheit	
Abmessung der Bestelleinheit (cm)	
Länge	400
Breite	275
Höhe	135
Bruttogewicht der Bestelleinheit (kg)	7
Palettierung (Anzahl Gebinde/Palette) (LU)	56

Die Carnosa AG bestätigt, dass die Angaben in diesem Formular den tatsächlichen Gegebenheiten entsprechen und gewährleistet, dass die Produkte einschliesslich der Verpackung und der Deklaration am Tage der Lieferung den einschlägigen, jeweils aktuellen gesetzlichen Anforderungen der Schweiz bzw. der EU genügen.

Erstellt 12. Jun 16
Freigabe am: 16. Jun 17

Schöpfert V. _____
