

Produktspezifikation

Erstellungsgrund	Musterspezifikation
Grund bei Änderung:	-
Ersetzt Version vom:	-

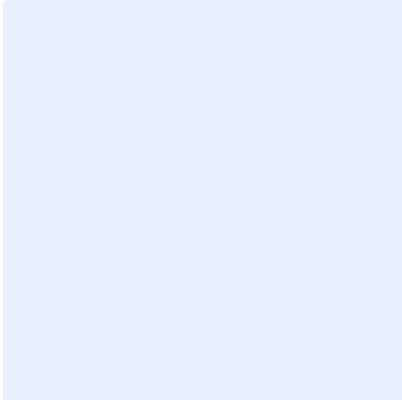
1. Allgemeine Angaben

Artikelnummer Ospelt food AG	32296
Artikelbezeichnung	Rehpfeffer, sterilisiert
Sachbezeichnung nach LMV	Rehfleischerzeugnis mit Sauce und Pilzmischung, gekocht
Lieferantenanschrift	Ospelt food AG, Tiefrietstrasse 7, 7320 Sargans
Hersteller	Ospelt food AG
Identitätskennzeichen	CH 301

2. Produktbeschreibung

Produktionsland	Schweiz
Nettogewicht Transporteinheit	-
Nettogewicht Verkaufseinheit	2000 g
Stückgewicht	-
Aussehen (Form, Farbe)	Reh-Ragout in Würfeln an dunkler, sämiger Sauce mit sichtbarer Pilzmischung.
Geruch	Arttypischer Wild-Pfeffer-Geruch, leichte Rotwein-Säure, dezent nach Kräutern.
Geschmack	Intensiver Wild-Pfeffer-Geschmack mit leichter Rotwein-Säure im Abgang.
Textur	Weichgeschmorte Reh-Fleisch-Würfel in sämiger Sauce mit Pilz-Mischung als Einlage.

Bild



3. Herstellung / Zubereitung

Herstellverfahren

Rehfleisch wurde gebeizt, getumbelt und anschliessend blanchiert. Alle Komponenten für die Sauce, ausser dem Blut, wurden gemischt und aufgekocht. Anschliessend wurde da Blut zugegeben und homogenisiert. Zum Schluss wurde die Pilzmischung der Sauce beigegeben. Fleisch und Sauce wurden in eine Tiefziehschale gefüllt. Abschliessend wurde das ganze Produkt in der geschlossenen Verpackung sterilisiert, etikettiert und ausgezeichnet.

Zubereitung

Mikrowelle: Karton entfernen und Deckelfolie einstechen. Während 3 – 4 Min. bei 600 Watt erhitzen. Vor dem Servieren sorgfältig umrühren.
Pfanne: Den Schaleninhalt in einer Pfanne zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. heiss werden lassen, gelegentlich rühren.

4. Haltbarkeit / Lagerung

Lagerbedingungen

Raumtemperatur

Haltbarkeit ab Lieferung

110 Tage

5. Produktionsverfahren - deklarationsrelevant

- aus Fleischstücken zusammengefügt
- geräuchert
- blanchiert
- durchgegart
- vorfrittiert
- frittiert
- paniert
- pasteurisiert
- sterilisiert
- tiefgekühlt
- aufgetautes Produkt

- unter Schutzatmosphäre verpackt
- kein deklarationsrelevantes Verfahren
- anderes: -

6. Nährwerte

Parameter	Einheit / 100g	Nennwert	Bemerkung	Methode
Energiewert	KJ	414		
	kcal	98		
Fett	g	1.4		
davon gesättigte FS	g	0.7		
Kohlenhydrate	g	7.0		
davon Zucker	g	1.3		
Nahrungsfasern	g	0.7		
Protein	g	14		
Natrium Na	g	-		
Kochsalz NaCl	g	1.4		

7. Verpackung / Palettierung

Primärverpackung




Verpackungsbestandteil	Material	Entsorgungs-Code
		Ziffern gemäss Legende*
OB	PETAlOx/PAO/PPP	7
UB	PP/EVOH/PP	7

Sekundärverpackung

Verpackungsbestandteil	Material	Entsorgungs-Code
		Ziffern gemäss Legende*
Karton	Karton	20

***Legende Entsorgungs-Code (Verpackung der Verkaufseinheit)**

Die Angaben gelten nur für die Verpackung der Verkaufseinheit, ohne Umverpackungen für die Verkaufsstelle.

Recycling-Nummer	Kürzel	Werkstoffname
 PET	PET oder PETE	Polyethylenterephthalat
 PE-HD	PE-HD oder HDPE	Polyethylen High-Density
 PVC	PVC	Polyvinylchlorid






Freigabe von: Sven Schubert, am 13.07.2020
 mit Revisionsstand: 2, Status: final

Geändert von: Annica Faller, am 29.06.2020
 Geprüft von: Chantal Frölich, am 29.06.2020

Druckdatum: 24.07.2020
 Seite: 3 von 6

Die Verantwortung für die Aktualisierung dieses Formulars liegt bei: Arnulf Meusbürger

Gültig ab: 13.07.2020, Gültig bis: 13.07.2022

	PE-LD oder LDPE	Polyethylen Low-Density
	PP	Polypropylen
	PS	Polystyrol
	O (other)	Andere Kunststoffe wie Polycarbonat (PC), Polyamid (PA), Acrylnitril-Butadien-Styrol (ABS), Polymethylmethacrylat (PMMA), Polylactide (PLA), u. a.
	PAP	Wellpappe

8. Mikrobiologische Untersuchungen

Mikroorganismus	Einheit	Grenzwert
<input checked="" type="checkbox"/> Gesamtkeimzahl	KBE/g	1'000
<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae	KBE/g	-
<input type="checkbox"/> Escherichia coli	KBE/g	-
<input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes	KBE/g	-
<input type="checkbox"/> Salmonella spp.	KBE/g	-
<input type="checkbox"/> Staphylococcus koagulase positiv	KBE/g	-
<input type="checkbox"/> Bacillus cereus	KBE/g	-
<input type="checkbox"/> Clostridium perfringens	KBE/g	-
<input checked="" type="checkbox"/> Sulfitreduzierende Clostridien	KBE/g	100
<input type="checkbox"/> andere: -	KBE/g	-

9. Zutaten und weitere Angaben nach LIV/LMIV

Zutaten / Zusatzstoffe	Herkunft/Fanggebiet (FAO)	%
Rehfleischerzeugnis gebeizt Rehfleisch (80%) Wasser Rotwein (mit Konservierungsstoff: Schwefeldioxid) Rotweinessig Speisesalz Modifizierte Stärke (Mais, Weizen) Sojaprotein hydrolysiert Maltodextrin Glucosesirup Wacholdersaft Zucker Rohrohrzucker Traubenzucker Gewürze (mit Sellerie) Kartoffelstärke	Rehfleisch: EU-Raum (Herkunft kann variieren)	52
Sauce Wasser Rotwein (mit Konservierungsstoff: Schwefeldioxid) Saucenpulver Maltodextrin modifizierte Stärke modifizierte Weizenstärke Farbstoff: Zuckerkulör Zucker Speisesalz Hefeextrakt Sojaweiß Gewürze Kartoffelstärke Schweineblut Karamellsauce Tomatenkonzentrat Rotweinessig		43
Pilzmischung Champignons Stockschwämme Austernseitlinge Wasser Speisesalz		5

10. Weitere Angaben

Allgemein:

Haltungsart bei Eiern	keine enthalten
Tierart der Gelatine	keine enthalten
Behandlung der Öle / Fette	keine enthalten
Wenn gehärtet, welche:	-

Formular
SL4FO-QM1566 Vorlage_Fert Spezifikation

Enthält das Fertigprodukt Fleisch? Ja
Wenn nein, Form von Vegetarismus? -

Alkohohlaltig Ja
Wenn ja, wieviel: Verdampft weitgehend bei der Zubereitung

GVO:

Enthält der Rohstoff GVO-Zutaten gemässe EG Nr. 1829 und aktueller LMV? Nein
Wenn ja, welche: -

Allergene:

Enthält der Rohstoff eine oder mehrere allergene Komponenten nach aktueller LMV? Ja
Wenn ja, welche: Schwefeldioxid, Weizen, Soja, Sellerie

Kann Spuren enthalten: -

Label:

Ist das Produkt zertifiziert? Nein
Wenn ja, welche Zertifizierung? -
Zertifiziert durch: -
Code-Nummer: -

Weitere Zertifizierungen? Nein
Wenn ja, welche Zertifizierung? -
Zertifiziert durch: -
Code-Nummer: -

Datum:
15.07.2020

Unterschrift des Produzenten:
Annica Faller