



Produktespezifikation

1. Stammdaten

Artikelbezeichnung	Pulled Chicken 4 x 1 Kg vac
Artikelnummer Carnosa	11789
Artikelnummer Kunde	
EAN-Code CU	
Dokument gültig ab	13.01.2016

2. Adressen

Carnosa AG
Gaswerkstrasse 76
4900 Langenthal

QS-System	FSSC/ISO 22000
BUR Nr.:	72355484

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	Fleischerzeugnis gekocht
Obligatorische Zusatzangaben nach LmV*	gekühlt bei max -18°C
Nettogewicht (Einfüllgewicht)	4.000 kg
Produktionsland	Schweiz
Bio/Label-Produkt	Nein

* 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.
Pouletbrust	97	Ungarn		
Marinade	3			
Gewürze			16% Pfeffer	621
Kochsalz (jodiert)				
Streuwürze				
Bratensauce				320, 150C
Rauch			Buchenholz	

4.2 Verarbeitungshinweis für Konsumenten

Verarbeitungshinweis zum erhitzt essen

5. Zutaten und Zusatzstoffe

5.1 Zusatzstoffe

Name	Ja/Nein	E-Nummer	Mengenangabe
Farbstoffe	Ja	150C	
Antioxidationsmittel	Ja	320	
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		im NPS
Weitere Zusatzstoffe			

6. Nährwertangaben

100 g enthalten:	Berechnet
Energiewert	537.12 kJ (128 kcal)
Eiweiss	24 g
Fett	3 g
Kohlenhydrate	0.5 g

7. Allergene und Lebensmittelintoleranzen

	Ja/Nein	Spuren	In welcher Zutat?
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Wenn Spuren: Enthält Spuren von	Ja	Nein	Bratensauce
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	Ja		Bratensauce
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	Ja	Nein	Bratensauce
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 hergestellten

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

8.1 Allgemeine Angaben

	Ja/Nein	Zutat	Anteil %	Sorte/Urspun
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/Urspun
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 in %	Schwankungsbereich	Methode	Häufigkeit (z.B. 1 x pro Woche)
Trockenmasse [*]				
Asche	2.1%		ISO 936 (L 543)	1 x p.a.
Eiweiß [*]	24		SLMB 314.1 (L 540)	1 x p.a.
Fett [*]	3		SLMB 319.1 (L 540)	1 x p.a.
Gesättigte Fettsäuren ^{*,*}				
Cholesterin [*]				
Nahrungsfaser gesamt [*]				
Natrium [*]				
Natriumchlorid	2			
Kohlenhydrate	0.5		SLMB 466.1 (L 550)	1 x p.a.
davon Zuckerarten				
Zucker-Austauschstoffe				
pH				
Mineralstoffe/Vitamine				
Weitere				

9.3 Mikrobiologie

Keim	Toleranz - Wert	Methode	Häufigkeit (z.B. 1 x per Woche)
Aerobe, mesophile Keime	<=1'000'000	ISO 4833 (L011)	2 p.a.
Enterobacteriaceae	<=100	ISO 21528 (L015)	2 p.a.
Koagulasepositive Staphylokokken	<=100	ISO 6888-1/2(L022)	2 p.a.
Bacillus cereus	<=1'000	ISO 7932 (L012)	2 p.a.
Schimmel			
Listeria monocytogenes			
Salmonella spp.			
Escherichia coli			
Weitere			

11. Sensorik

Produktebeschreibung	Pouletbrust mariniert, geräuchert gekocht und auseinandergez
Aussehen/Farbe	Fleischfasern, beige
Geschmack/Geruch	würziger mit BBQ Rauchnote
Textur/Struktur	faserig, weich

12. Haltbarkeit/Lagerung

Analytisch abgesicherte Haltbarkeit des Produktes

ab Produktions-/Abpackdatum	240 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	30
Breite	24.5
Höhe	11.5
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	30
Breite	24.5
Höhe	11.5
Bruttogewicht der Bestelleinheit (kg)	4.3
Palettierung (Anzahl Gebinde/Palette) (LU)	77

Ausgefüllt am: 13. Jan 16
Geprüft am: 30. Mai 16

M. Schetter
M. Schetter