

SPEZIFIKATION

34119

TOURISTENWURST KOMBIKUT MIT KA-RO

Verkehrsbezeichnung

Gewürzzubereitung mit RAPS Stabilisator, Umrötehilfe und Lebensmittelfarbstoff für Fleischprodukte

Inhaltsstoffe

Gewürze, Speisesalz, Stabilisator: Di-, Triphosphate E450, E451; Antioxidationsmittel: Natriumascorbat E301, Ascorbinsäure E300; Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E621, Dextrose, Schweineeiweiß (Hämoglobin), Gewürzextrakte, Farbstoff: echtes Karmin E120.

Deklarationsempfehlung nach LMIV

Gewürze, Speisesalz, Stabilisator: Di-, Triphosphate; Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Ascorbinsäure; Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Schweineeiweiß (Hämoglobin), Gewürzextrakte, Farbstoff: echtes Karmin.

Anmerkung: Stoffe ohne technologische Wirkung im Endprodukt sind nicht aufgeführt und benötigen keine Deklaration.

Zugabe / Verarbeitungshinweis

Zugabe in g/kg: 6,3

Produkteigenschaften

Struktur streufähig

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

Chemisch physikalische Daten

Natriumascorbat E301	4,8 % ± 0,3
Ascorbinsäure E300	3,8 % ± 0,3
Speisesalz	24,6 % ± 1,5
P2O5-Gehalt	13,7 % ± 1,0

SPEZIFIKATION

34119

TOURISTENWURST KOMBIKUT MIT KA-RO

Nährwertinformation

Brennwert [berechnet, kJ und kcal/100g]	819 kJ // 196 kcal
Fett [berechnet, g/100g]	4,7
Ges. Fettsäuren [berechnet, g/100g]	0,4
Kohlenhydrate [berechnet, g/100g]	15
davon Zucker [berechnet, g/100g]	11
Ballaststoffe [berechnet, g/100g]	5,9
Eiweiss [berechnet, g/100g]	12
Salz [berechnet Na x 2,5 , g/100g]	45,4
Natrium [berechnet, g/100g]	18,2

Hinweis: Nährwerte sind mehrjährige Durchschnittswerte auf Basis von anerkannten Tabellenwerken und Lieferantinformationen.

Mikrobiologische Daten

	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]
E. coli	$1,0 * 10^3$	$1,0 * 10^4$
Schimmelpilze	$1,0 * 10^5$	---
Bacillus cereus	$1,0 * 10^3$	$1,0 * 10^4$
sulfitreduzierende Clostridien	$1,0 * 10^3$	$1,0 * 10^4$
Salmonellen	---	nicht nachweisbar in 25 g

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

Mindesthaltbarkeit

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.

SPEZIFIKATION

34119

TOURISTENWURST KOMBIKUT MIT KA-RO

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 (EG-VO 178/2002 idgF. samt Begleitrecht) und Österreichs (LMSVG). 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, der EU-VO 1334/2008 über Aromen inkl. EU-VO 2065/2003 über Raucharomen 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.

Dieses Dokument und deren Inhalt sind vertraulich zu behandeln und dürfen nicht an Dritte weitergegeben werden.

SPEZIFIKATION

34119

TOURISTENWURST KOMBIKUT MIT KA-RO

Allergene

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

SPEZIFIKATION

34119

TOURISTENWURST KOMBIKUT MIT KA-RO

Inhaltsstoffe

Gewürze, Speisesalz, Stabilisator: Di-, Triphosphate E450, E451; Antioxidationsmittel: Natriumascorbat E301, Ascorbinsäure E300; Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E621, Dextrose, Schweineeiweiß (Hämoglobin), Gewürzextrakte, Farbstoff: echtes Karmin E120.

Összetétel fordítása:

Fűszerek, étkezési só, stabilizátor: di-, trifoszfátok E450, E451; antioxidáns: nátrium-aszkorbát E301, aszkorbinsav E300; ízfokozó: nátrium-glutamát E621, dextróz, sertés fehérje (hemoglobin), fűszerkivonatok, színezék: kárminsav E120.