SPEZIFIKATION

32160

JAUSENWURST

Verkehrsbezeichnung

Würzmittel für Fleischprodukte

Inhaltsstoffe

Gewürze, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E621; Speisesalz, Speisewürze, Gewürzextrakte, Dextrose.

Deklarationsempfehlung nach LMIV

Gewürze, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat; Speisesalz, Speisewürze, Gewürzextrakte.

Anmerkung: Nicht deklarationspflichtige Zutaten, wie Zusatz- bzw. Hilfsstoffe ohne technologische Wirkung im Endprodukt, Trägerstoffe und Reifehilfsmittel (Stoffe, die bei fermentierten Erzeugnissen abgebaut werden), sind nicht angeführt.

Zugabe / Verarbeitungshinweis

Zugabe in g/kg: 6-8

Produkteigenschaften

Struktur streufähig

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

Chemisch physikalische Daten

Speisesalz	3,2 % ± 0,3

SPEZIFIKATION

32160

JAUSENWURST

Nährwertinformation

Brennwert [berechnet] [kJ / kcal]	1.349 kJ // 322 kcal
Fett [berechnet] [g]	7,8
- davon gesättigte Fettsäuren	1,4
Kohlenhydrate [berechnet] [g]	39
- davon Zucker	26
Ballaststoffe [berechnet] [g]	11
Eiweiss [berechnet] [g]	18
Salz [berechnet Na x 2,5] [g]	7,6
Natrium [berechnet] [g]	3,0

Hinweis: Nährwerte [g/100g] sind mehrjährige Durchschnittswerte auf Basis von anerkannten Tabellenwerken und Lieferanteninformationen. Angabe für Gewürzfolien- und -Därme [g/Stück].

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	$1,0 * 10^3$	$1,0 * 10^4$
Clostridium perfringens	$1,0 * 10^3$	$1,0 * 10^4$
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

32160

JAUSENWURST

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 mit HACCP und ist nach IFS Food zertifiziert. Alle Spezifikationsangaben entsprechen unter Beachtung der Anforderungen des ÖLMB-Codex Alimentarius Kapitel B28 und des österreichischen LMSVG den aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in der EU, z.B. EG-VO 178/2002 idgF. samt Begleitrecht, EG-Kontaminanten-VO 1881/2006, EG-Pestizid-VO 396/2005, EG-ZuV 1333/2008, EG-AromenVO 1334/2008 inkl. EG-VO 2065/2003 iVm EU-DfVO 1321/2013 über Raucharomen und EG-EnzymVO 1332/2008.

Das Produkt ist ausschließlich für die gewerbliche Weiterverarbeitung bestimmt. Der Verwender ist verantwortlich, die jeweiligen Anforderungen (inkl. allfälliger Höchstmengen) sowie die lokalen gesetzlichen Bestimmungen, Regelwerke und Vorgaben zu berücksichtigen. Dazu sind spezifische Gehalte im Punkt "Chemisch physikalische Daten" angeführt. Unter Einhaltung der Zugabeempfehlung ist die Konformität für den vorhergesehenen Zweck sichergestellt, die Angaben entbinden den Verwender nicht von eigenen Kontrollen. Bei Würzmitteln mit Salpeter für traditionelle Erzeugnisse werden bei angegebener Dosierung mehr als 150 mg/kg (ppm) Kaliumnitrat vor Abtrocknung eingebracht. Der finale Gehalt ist mengenbegrenzt, technologieabhängig und ggf. vom Verwender analytisch zu überprüfen.

Dieses Dokument und dessen Inhalt sind vertraulich zu behandeln und dürfen nicht an Dritte weitergegeben werden. Für weiterführende Informationen stehen wir gerne zur Verfügung.

SPEZIFIKATION

32160

JAUSENWURST

Allergene

	lt. 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.