

Mal besser: Malbuner®	Produkte - Spezifikation	Nr. 14445
		Seite 1 von 3

01. Artikel-Nr. und Bezeichnung

Artikel-Nr.Malbuner: 14445

Artikel-Bezeichnung Malbuner: Malbuner Party Sticks Poulet 40g

Hersteller: Herbert Ospelt Anstalt BERN

Artikel-Nr. / Bezeichnung Kunde: /

Sach-/Gattungsbezeichnung LGV: Pouletfleischerzeugnis geräuchert, gekocht Herkunft/Importland: Liechtenstein

02. Produkt - Zusammensetzung

	Zutaten	Herkunft	Menge %
Zusammensetzung in absteigender Reihenfolge inkl. aller Zusatzstoffe: (LIV)	Pouletfleisch	CH	96.0
	Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: E 250)		2.5
	Traubenzucker		2.0
	Aromen		<2
	Antioxidationsmittel:E 301		<2
Total:			100.0

Hergestellt in Liechtenstein mit Pouletfleisch aus der Schweiz

03. Potentielle Allergene

	das Produkt enthält		
	ja	Spuren	nein
Glutenhaltiges Getreide sowie Erzeugnisse:			X
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse:			X
Eier und Eierzeugnisse:			X
Fisch und Fischerzeugnisse:			X
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse:			X
Soja und Sojaerzeugnisse:			X
Milch und Milcherzeugnisse (einschlies. Lactose):			X
Schalenfrüchte, daraus hergest. Erzeugnisse:			X
Sellerie und Sellerieerzeugnisse:			X
Senf und Senferzeugnisse:			X
Sesamen und Sesamenerzeugnisse:			X
Sulfite (> 10 mg/kg) :			X
Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse:			X
Lupine und Lupineerzeugnisse:			X

Spuren bedeutet, dass dieses Allergen nicht absichtlich zugefügt wird, beim Produktions- prozess aber durch Verunreinigungen in kleinsten Mengen ins Produkt gelangen kann

04. Deklaration (LIV)

Pouletfleisch 96%, Nitritpökelsalz(Kochsalz, Konservierungsstoff: E 250), Traubenzucker, Aromen, Antioxidationsmittel:E 301.

Ablage:

05. Produkt-Beschreibung

Herstellverfahren: Brühwursttechnologie (kuttern, füllen, räuchen, kochen, reifen, verpacken)

Gebrauchsanweisung/Richt-Dosierung: verzehrsfertig

Sensorische Beurteilung (vor der Zubereitung)

Aussehen / Farbe: Rohwürstchen geräuchert ohne Darm, länglich mit sichtbarer Fetteinlage

Geruch / Geschmack: rein würzig, aromatisch mit Rauchnote, arttypisch nach Geflügel.

Konsistenz / Textur: fest

06. Ernährungsinformation pro 100g

Eiweiss g	41.0	Energie:	296	kcal	Ermittlung: analytisch	☒
Kohlenhydrate g	1.5		1'241	kJ	berechnet	☐
davon Zucker g	1.0					
Fett g	14.0					
davon gesättigte Fettsäuren g	4.0	Natrium g				
Ballaststoffe g	<0.5	Kochsalz g	5.4			

Weitere Angaben/Label: ☐ vegetarisch ☐ ovo-vegetarisch ☐ Bio ☐ kosher
☐ lacto-vegetarisch ☐ vegan ☐ Knospe ☐ Halal

07. Mikrobiologische Kenndaten

(der schweizerischen HyV entsprechend)

Parameter:	Toleranzwert	Grenzwert:	Einheit:	Methode:
Aerobe mesophile Keime (GKZ)			KBE / g	
Enterobacteriaceen	100		KBE / g	CMBMET21
Escherichia coli			KBE / g	
Hefen			KBE / g	
Schimmelpilze			KBE / g	
Koagulase pos. Staphylokokken	1'000		KBE / g	CMBMET23
Salmonellen		nn	KBE / 25 g	CMBMET07
Listeria monocytogenes		100	KBE / g	CMBMET08
andere				
andere				

Keimreduzierende Produktions-Schritte: ☐ nein ☒ ja wenn ja, welche: Heissräuchern, trocknen.

08. Chemisch-physikalische Kenndaten

Parameter:	Minimal:	Maximal:	Einheit:	Methode:
Wasser	30.0	40.0	%	CVNMET 02
Fett	10.5	17.5	%	CVNMET 06
Gesamteiweiss	34.9	47.2	%	CVNMET 19
Kohlenhydrate	0.8	2.3	%	CVNMET03
Kochsalz	5.0	5.8	%	CVNMET16

09. Lagerbedingungen, Haltbarkeit und Datierung

Lager-/Transporttemperatur: ☒ ungekühlt, bei Raumtemperatur bis 25°C
☐ gekühlt, bis max. 15°C
☐ gekühlt, bei max. 5°C
☐ Tiefkühl Lagerung, bei mind. - 18°C

Schutzatmosphäre: ☒ ja ☐ nein falls ja, Zusammensetzung:

Gesamthaltbarkeit ab Produktion: Tage (Ungeöffnet bei obengenannten Bedingungen)
 Restlaufzeit bei Anlieferung (mind.): Tage Tage

Datierung: verkaufen bis Tag Monat Jahr
 verbrauchen bis Tag Monat Jahr
☒ mindestens haltbar bis ☒ Tag ☒ Monat ☒ Jahr

Aufbewahrungshinweise:	☐ lichtgeschützt lagern	☐ zum sofortigen Gebrauch bestimmt
	☐ gekühlt aufbewahren	
	☐ kühl und trocken lagern	
	☒ ohne Kühlung haltbar	

10. Verpackung/Gewicht/Warenlosidentifikation

Verpackungsart/Gebindetyp:

Anzahl Produkte pro Bestelleinheit:
 Nettogewicht pro Verpackung: ☒ fixgewichtige Ware ☐ gewichtsvariable Ware

Warenlosidentifikation: ☒ ja ☐ nein ☐ offen ☒ codiert
 Produktionsdatum: ☐ ja ☒ nein ☐ offen ☐ codiert

Datierung: ☒ Mindesthaltbarkeitsdatum ☐ Verbrauchsdatum

11. Bestätigung

Das Produkt ist nach den Prinzipien der GHP hergestellt und verpackt und entspricht allen Anforderungen der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung in der jeweils gültigen Fassung. Nach heutigem Stand und Wissen ist das Produkt frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen und Produktionshilfsstoffen (LGV Art. 30; 33). Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt. Die gelieferten Produkte werden einer regelmässigen Qualitätskontrolle gemäss der festgelegten Produkt-Spezifikation unterzogen.

12. Lieferant

Anschrift:

Strasse:

PLZ/Ort:

Betriebszulassungsnummer:

Kontakt:

Telefon:

Telefax:

E-Mail:

Zertifizierung: IFS Version 8 ☒

Datum:

Unterschrift: Gregor Arnold