

WQS		Wiener Schnitzelmanufaktur GmbH	SP 4 empas 135503	
Kapitel	6	Spezifikation		Verfasst von JUKI
Datum	31.10.2022	Gierlinger's Wiener Schnitzel vom Schwein, vom Karree (Schweinelachs) roh 200 g +/- 20 g, 3.000 g / Karton		Freigabe ASNA
Dokumentpfad	katalog.gierlinger-holding.com/de/produkt/gierlingers-wiener-schnitzel-vom-schwein-roh-200-g-20-g-5		Version	10

1. Artikelangaben

Artikelnummer	135503
Artikelbezeichnung	Gierlinger's Wiener Schnitzel vom Schwein, vom Karree (Schweinelachs) roh 200 g +/- 20 g, 3.000 g / Karton
Artikel EAN Code	9010097355038
Karton EAN Code	9010097355038
Paletten EAN Code	(02)09010097355038(15)180914(10)17/11(37)117

2. Vertriebsorganisation

<p>Gierlinger Holding GmbH Weingartenstraße 14, 4100 Ottensheim, Austria Telefon: +43 7234 83141 Fax: +43 7234 83141-20 qm@gierlinger-holding.com EG Nr.: AT 42033 EG</p>	
---	---

3. Verpackung

3.1. Verwendete Packmaterialien	Karton	Bedruckter Wellpappenkarton, Abmessung 378*262*126 mm, Tara 292 g
	Beutel/Folie	LDPE Seitenfaltenbeutel blau 450*600*0,030 mm, Tara 22 g
	Auszeichnungsetikett	Auszeichnungsetikett neutral weiß 120*80 mm
3.2. Verpackungsart	Karton	3 Kg
	Beutel/Folie	3 Kg
	Palette	9 Karton/Lage, 13 Lagen /Palette, 117 Karton/Palette

WQS		Wiener Schnitzelmanufaktur GmbH		SP 4 empas 135503		
Kapitel	6	Spezifikation			Verfasst von	JUKI
Datum	31.10.2022	Gierlinger's Wiener Schnitzel vom Schwein, vom Karree (Schweinelachs) roh 200 g +/- 20 g, 3.000 g / Karton			Freigabe	ASNA
Dokumentpfad	katalog.gierlinger-holding.com/de/produkt/gierlingers-wiener-schnitzel-vom-schwein-roh-200-g-20-g-5			Version	10	

3.3. Verpackungsgewichte		Netto	Tara	Brutto
	Gewichte pro Verkaufseinheit	3.000 g	314 g	3.314 g
	Gewicht pro Karton	3.000 g	314 g	3.314 g
	Gewicht pro Palette	351 kg	57 kg	408 kg

3.4. Verkaufseinheiten pro Palette			
Verkaufseinheiten pro Palette	117	Palettenhöhe	1.788 mm

4. Temperaturanforderungen	
Lagerung	- 18°C
Verladung	- 18°C
Transport	- 18°C

5. Allgemeine Produkteigenschaften		
5.1. Zutatenliste in absteigender Reihenfolge (Quid)	Schweinefleisch 65%	
	Semmelbrösel (Weizenmehl, Dextrose, Speisesalz, Hefe, Wasser)	
	Vollei	
	Trinkwasser	
	Weizenmehl	
	Speisesalz	
5.2. Volumen und Gewichtsangaben	Nennfüllmenge	3.000 g
	TU1	2.955 g
	TU2	2.910 g
	Stichprobenumfang	Überprüfung aller Packungen
5.3. MHD und LOT Kennzeichnung	MHD	11.09.2020 (Tag/Monat/Jahr)
	LOT	19/11 (Jahr/Produktionswoche)
	MHD bei Abpackung/Produktion	18 Monate
	Garantierte Restlaufzeit	6 Monate
	Deklaration mittels Drucker auf	Etikett

6. Verbraucherdaten	
6.1. Nährwertangaben	pro 100g
Brennwert (kJ/kCal)	572/135
Fett	2,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	11 g
davon Zucker	2,2 g

WQS		Wiener Schnitzelmanufaktur GmbH		SP 4 empas 135503	
Kapitel	6	Spezifikation			Verfasst von JUKI
Datum	31.10.2022	Gierlinger's Wiener Schnitzel vom Schwein, vom Karree (Schweinelachs) roh 200 g +/- 20 g, 3.000 g / Karton			Freigabe ASNA
Dokumentpfad		katalog.gierlinger-holding.com/de/produkt/gierlingers-wiener-schnitzel-vom-schwein-roh-200-g-20-g-5		Version	10

Eiweiß		18 g
Salzäquivalent (Natrium x 2,5)		1,2 g
Transfettsäuren < 2g pro 100g Fett		
6.2. Zubereitungsformen		
Zubereitung	Das Produkt im gefrorenen Zustand zubereiten. Produkt durchgegart verzehren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.	
In der Friteuse	ca. 2 - 3 Minuten bei 170°C	
In der Pfanne	ca. 3 - 4 Minuten bei mittlerer Temperatur	

7. Spezifische Produkteigenschaften

7.1. Biologische Prüfparameter: Laut Verordnung (EG) 2073/2005 und nachfolgenden Änderungen

Prüfparameter	Prüfmethode	Richtwert KBE/g	Grenzwert
Salmonellen	ISO 6579	Absent in 25 g	Absent in 25 g
E. Coli	ISO 16649-2	500	5.000

7.2. Physikalische Prüfparameter

Überprüfung auf Metallspuren	Ziel	Max 3.0mm Fe, Max 3.0mm NonFe, Max 3.5mm StSt
	Prüfvorgaben	Metalldetektierung aller Packungen

7.3. Das Produkt wird nach der Verordnung (EG) 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen produziert.

7.4. Bestrahlung

Für die Herstellung des Produktes wurden keine Rohwaren verwendet, die mit ionisierenden Gamma- und Beta-Strahlen behandelt worden sind. Der oben genannte Artikel entspricht den relevanten lebensmittelrechtlichen EU-Bestimmungen. Die in der Produktspezifikation gemachten Angaben werden vom Inverkehrbringer vertraulich behandelt.

7.5. Gentechnik Kennzeichnung

Das spezifizierte Produkt unterliegt keinen Kennzeichnungspflichten nach der EG Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 und ist nach diesen Vorschriften verkehrsfähig. Wir als Produzent werden auch zukünftig alle europäischen und nationalen Rechtsvorschriften für gentechnisch veränderte Lebensmittel einhalten.

WQS		Wiener Schnitzelmanufaktur GmbH		SP 4 empas 135503	
Kapitel	6	Spezifikation			Verfasst von JUKI
Datum	31.10.2022	Gierlinger's Wiener Schnitzel vom Schwein, vom Karree (Schweinelachs) roh 200 g +/- 20 g, 3.000 g / Karton			Freigabe ASNA
Dokumentpfad		katalog.gierlinger-holding.com/de/produkt/gierlingers-wiener-schnitzel-vom-schwein-roh-200-g-20-g-5		Version	10

7.6. Allergen Information gemäß Anhang II Verordnung (EU) 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates.	Im Produkt laut Rezeptur enthalten		Dieses Produkt wurde in einem Betrieb hergestellt, in dem folgende Allergene verwendet werden	
	Ja	Nein	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	X		X	
Krebstiere und -erzeugnisse		X		X
Eier und -erzeugnisse	X		X	
Fisch und -erzeugnisse		X		X
Erdnüsse und -erzeugnisse		X		X
Soja und -erzeugnisse		X		X
Milch und -erzeugnisse einschließlich Lactose		X	X	
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse, Mandeln) und -erzeugnisse		X		X
Sellerie und -erzeugnisse		X		X
Senf und -erzeugnisse		X	X	
Sesamsamen und -erzeugnisse		X		X
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben		X	X	
Lupinen und -erzeugnisse		X		X
Weichtiere und -erzeugnisse		X		X
Die Angaben zur Kreuzkontamination haben informellen Charakter und unterliegen keiner Versionspflege				
Allgemeine Hinweise: Die Ausführung unserer Spezifikation entspricht unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Sie ist lediglich als Information über unser Produkt zu werten und befreit nicht vor der eigenen Prüfung.				

8. Verantwortlichkeit	
Verantwortlichkeit	Für die Erstellung der Spezifikation ist der QM der Wiener Schnitzelmanufaktur GmbH verantwortlich.
Unterschriften	
Unterschrift Einkauf	
Unterschrift Produktionsleitung	
Unterschrift Qualitätsmanagement	