

Spezifikation / spécification

Artikel / article: minipic

Hersteller / producteur: Fleischtrocknerei Churwalden AG, 7302 Landquart



SPEZIALITADS DAL GRISCHUN
SVIZRA

1 Stammdaten

- 1.1 Handelseinheiten / les unités de commerce (keine vollständige Auflistung)
1. a. minipic Beutel 1x5 / b. minipic Beutel 11x5 / c. minipic Beutel 22x5 / d. minipic Beutel 1x3
- 1.2 Gewicht / le poids
1. a. 90 g / b. 990 g / c. 1980 g / d. 54 g
- 1.3 Artikelnummern / les numéros d'article
1. a. 10156 / b. 10157 / c. 10158 / d. 10795

2 Allgemeine Deklarationsangaben / les informations de déclaration communes

- 2.1 Sachbezeichnung / dénomination spécifique (gemäss VO des EDI über LM tierischer Herkunft vom 16. Dez. 2016 (Stand am 01. Mai 2017))

Fleischerzeugnis geräuchert, gekocht, luftgetrocknet
Produit à base de viande fumé, cuit, séché à l'air
Prodotto a base di carne affumicato, cotto, secco all'aria

- 2.2 Obligatorische Zusatzangaben / déclarations supplémentaires obligatoires:

Ohne Kühlung haltbar!

Se conserve sans réfrigération!

Si conserva senza refrigerazione!

- 2.3 Bio-Produkt / produit biologique

Ja/Oui

Nein/Non

Spezifikation / spécification

3 Herkunftsangabe / déclaration d'origine:

Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch
Elaboré en Suisse avec de la viande suisse
Prodotto in Svizzera con carne svizzera

4 Zutaten und weitere obligatorische Angaben / Ingrédients et informations obligatoires supplémentaires

4.1 Zutatenliste / Ingrédients:

Zutaten pro 100g Fertigprodukt (= 155 g Ausgangsmaterial): Schweinefleisch (65g), Rindfleisch (56g), Speck (29g), Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsmittel: E 250), Gewürze, Stabilisator: E 450, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Traubenzucker, Antioxidationsmittel: E 301

Ingrédients pour 100g produit fini (= 155 g de matière première): Viande de porc (65g), viande de bœuf (56g), lard, sel nitrité pour saumure (sel de cuisine, conservateur: E 250), épices, stabilisant: E 450, exhausteur de goût: glutamate monosodique, glucose, antioxydant: E 301

Ingredienti per 100g Prodotto finito (= 155 g materia prima): Carne di maiale (65g), carne di manzo (56g), lardo, sale nitritato per salamoia (sale da cucina, conservante: E 250), spezie, stabilizzante: E 450, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, glucosio, antiossidante: E 301

5 Untersuchungen / les analyses

5.1 Chemie / la chimie

Analyse	Wert/Einheit	Schwankungsbereich	Methode
Wertbestimmendes Eiweiss	22%	+/- 2	photometrisch
Wasser / Eiweiss – Verhältnis (Q2)	1.1	+/- 0.2	berechneter Wert
Kohlenhydrate	< 1%		photometrisch
Salzgehalt im Rohmaterial	< 2.35%		berechneter Wert
a _w -Wert	≤ 0.92		potentiometrisch

5.2 Mikrobiologie / la microbiologie (Toleranz- und Grenzwerte gemäss HyV vom 16. Dez. 2016 (Stand am 01. Mai 2018))

Keim	Toleranzwert	Grenzwert	Methode
Enterobakterien	100 KBE/g		Keimzählung
Koagulase u. Staphylokokken	100 KBE/g		Keimzählung
Listeria monocytogenes		100 KBE/g	Keimzählung
Salmonellen		nn in 25g	Keimnachweis

Spezifikation / spécification

5.3 Nährwerte / valeurs nutritives / valori nutritivi:

Nährwerte valeurs nutritives valori nutritivi	100 g	1 Portion	1 portion	1 porzione
		30 g		%*
Energie énergie energia	1910 kJ 461 kcal	573 kJ 138 kcal		7%
Fett matière grasses grassi	39 g	12 g		17%
davon gesättigte Fettsäuren dont acides gras saturés di cui acidi grassi saturi	15 g	4.4 g		22%
Kohlenhydrate glucides carboidrati	1.5 g	0.5 g		<0.5%
davon Zucker dont sucres di cui zuccheri	<1 g	<0.5 g		<0.5%
Ballaststoffe fibres alimentaires fibre alimentari	<0.5 g	<0.5 g		
Eiweiss protéines proteine	26 g	7.8 g		16%
Salz sel sale	4.0 g	1.2 g		20%

* der Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal) /

* de l'apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal) /

* di assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

6 Gesamthaltbarkeit und Lagerung / durée et stockage

Mindestens haltbar bis: 50 Tage

à consommer de préférence jusqu'au: 50 jours

da consumare preferibilmente entro il: 50 giorni

6.1 Lagerbedingungen / les conditions de stockage:

Die ideale Lagertemperatur liegt zwischen 8 – 14 °C bei 60 – 70% rel. Luftfeuchtigkeit, vor Sonnenstrahlen geschützt / La température de stockage idéale est entre 8 jusqu'à 14 °C et 60 - 70% de l'humidité

7 Bemerkungen / remarques:

Für erhitzte, «ungekühlt haltbare» Produkte, darf der Q2-Wert maximal 1.5 betragen.

8 Sensorik

Produktbeschreibung / la description de produit:

Brühdauerwurst aus Schweinefleisch und Rindfleisch, gegart, leicht geräuchert

Schnittbild / l'image en coupe:

feines scharfes Schnittbild

Aussehen und Farbe / l'apparence et couleur:

rote Farbe im Innern / rouge vif à l'intérieur

Geruch / l'odeur:

aromatisch / aromatique

Geschmack / le goût:

ausgeprägtes Pökelaroma / arôme prononcé de salaison

Textur und Konsistenz / consistance:

fest, kompakt / compacte

Spezifikation / spécification

9 Fotos und Abbildungen / les photos et les illustrations



10 Verarbeitungshinweis für den Konsumenten / l'indication de traitement pour le consommateur

zum Kaltessen / à consommer froid

zum Erhitzen / à consommer cuit

11 Produkt-Verpackung / l'emballage de produit

- aus PE überzogen mit PE-Folie

12 Transport / le transport

Die Transportbedingungen für Fleisch und Fleischwaren werden gemäss schweizerischer Lebensmittelgesetzgebung eingehalten.
Les exigences à moyens de transport pour le transport de viande et charcuterie sont retenu par le décret d'aliments suisse.

Spezifikation / spécification

13 Adresse und Gültigkeit / l'adresse et validité

Erfasst von / saisie de:	Marco Öhri
Adresse / l'adresse:	Riedlöserstr. 11, 7302 Landquart
Telefonnummer / le numéro de téléphone / E-Mail:	+41 (0)81 307 87 87 / info@grischuna.ch
Erstmals erfasst am / première saisie le:	25.10.05
Ersetzt die Spezifikation vom / remplace la spécification du:	17.10.18
Ausgedruckt am / Imprime au:	08.03.19

Landquart, 08.03.2019

Fleischrocknerei Churwalden AG



Marco Öhri
Dipl. Ing. FH
Leiter QUM