

Spezifikation / spécification

Artikel / article: RINDFLEISCH GETROCKNET / VIANDE SECHEE DE BOEUF

Hersteller / producteur: Fleischtrocknerei Churwalden AG, 7302 Landquart



SPEZIALITÄTS DAL GRISCHUN
SVIZRA

1 Stammdaten

- 1.1 Handelseinheiten / les unités de commerce (keine vollständige Auflistung)
a. ganze Stücke / b. halbe Stücke / c. aufgeschnitten in Schalen
- 1.2 Gewicht / le poids
a. ca. 2000 g / b. ca. 1200g / c. ca. 100g
- 1.3 Artikelnummern / les numéros d'article
a. 11023 / b. 10848 / c. 10852

2 Allgemeine Deklarationsangaben / les informations de déclaration communes

- 2.1 Sachbezeichnung / dénomination spécifique (nach VO des EDI über LM tierischer Herkunft vom 16. Dez. 2016 (Stand am 01. Juli 2020))

Fleischerzeugnis zum Rohessen
Produit à base de viande à consommer cru
Prodotto a base di carne da consumare crudo

- 2.2 Obligatorische Zusatzangaben / déclarations supplémentaires obligatoires:

Ohne Kühlung haltbar!
Unter Schutzatmosphäre verpackt (bei aufgeschnittener Ware)

Se conserve sans réfrigération!
Conditionné sous atmosphère protectrice (bei aufgeschnittener Ware)

Si conserva senza refrigerazione!
Condizionato in atmosfera protettiva (bei aufgeschnittener Ware)

- 2.3 Bio-Produkt / produit biologique

Ja/Oui Nein/Non

Spezifikation / spécification

3 Herkunftsangabe / déclaration d'origine:

Hergestellt in der Schweiz mit Fleisch aus *
Elaboré en Suisse avec de la viande de *
Prodotto in Svizzera con carne dal *

* Das Herkunftsland wird entsprechend der jeweiligen Herkunft deklariert.

* L'origine de la viande est déclarée selon sur l'étiquette de l'origine spécifique.

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

4.1 Zutatenliste / Ingrédients:

Zutaten: Rindfleisch, Kochsalz, Gewürze, Gewürzextrakt, Traubenzucker, Zucker, Antioxidationsmittel: E 331, E 301, Konservierungsstoff: E 252.

Ingrédients: viande de boeuf, sel de cuisine, épices, extrait d'épice, glucose, sucre, antioxydants: E 331, E 301, conservateur E 252.

Ingredienti: carne di manzo, sale da cucina, spezie, estratto di spezia, glucosio, zucchero, antiossidanti: E331, E301, conservante: E252.

5 Untersuchungen / les analyses

5.1 Chemie / la chimie

| Analyse | Wert/Einheit | Schwankungsbereich | Methode |
|------------------------------------|--------------|--------------------|------------------|
| Wertbestimmendes Eiweiss | 39% | +/- 4 | photometrisch |
| Wasser / Eiweiss – Verhältnis (Q2) | 1.2 | +/- 0.2 | berechneter Wert |
| Kohlenhydrate | < 1% | | photometrisch |
| Salzgehalt im Rohmaterial | 2.0% | | 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. Juli 2020))

| Keim | Toleranzwert | Grenzwert | Intervall | Methode |
|-----------------------------|--------------|------------|-----------|--------------|
| Enterobakterien | 100 KBE/g | | 1x jährl. | Keimzählung |
| Koagulase u. Staphylokokken | 100 KBE/g | | 1x jährl. | Keimzählung |
| Listeria monocytogenes | | 100 KBE/g | 1x jährl. | Keimzählung |
| Salmonellen | | nn in 25 g | 1x jährl. | Keimnachweis |

Spezifikation / spécification

5.3 Nährwerte / valeurs nutritives / valori nutritivi:

| Nährwerte valeurs nutritives valori nutritivi | 100 g | 1 Portion | 1 porzione |
|---|--------------------|-------------------|------------|
| | | 25 g | %* |
| Energie énergie energia | 780 kJ 186 kcal | 195 kJ 47 kcal | 2.3% |
| Fett matière grasses grassi | 3.5 g | 0.9 g | 1.3% |
| davon gesättigte Fettsäuren dont acides gras saturés di cui acidi grassi saturi | 1 g | 0.3 g | 1.6% |
| Kohlenhydrate glucides carboidrati | <1 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 | 38 g | 9.5 g | 19% |
| Salz sel sale | 4.5 g | 1.1 g | 19% |

* 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 (vom Hersteller empfohlen / du producteur recommandé)

Mindestens haltbar bis: Stückware 90 Tage
à consommer de préférence jusqu'au: 90 jours pour pièces
da consumare preferibilmente entro il: 90 giorni per pezzi

6.1 Lagerbedingungen / les conditions de stockage:

Die ideale Lagertemperatur liegt zwischen 4 – 14 °C bei 60 – 70% rel. Luftfeuchtigkeit, vor Sonnenstrahlen geschützt / La température de stockage idéale est entre 4 jusqu'à 14 °C et 60 - 70% de l'humidité.

7 Bemerkungen / remarques:

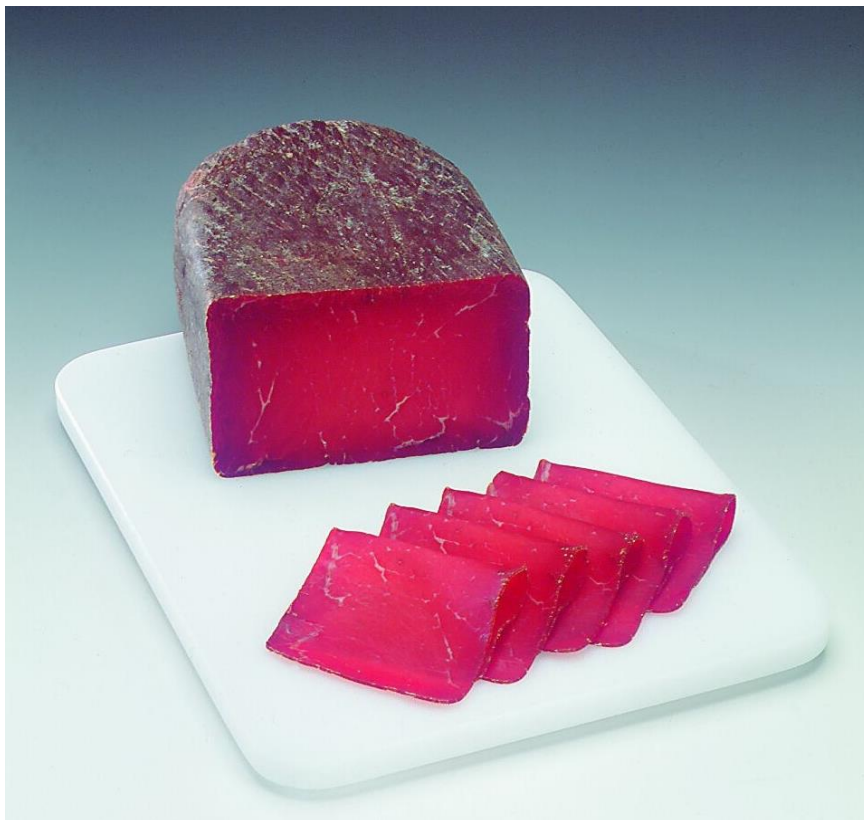
Reifezeit / le temps de production: > 10 Wochen / > 10 semaines

8 Sensorik

| | |
|--|---|
| Produktbeschreibung / la description de produit: | Rohpökelfleisch aus Rindfleisch, gepresst, luftgetrocknet, würzig |
| Schnittbild / l'image en coupe: | fettfreier, glatter, kantiger Anschnitt |
| Aussehen und Farbe / l'apparence et couleur: | tiefrote Farbe im Innern |
| Geruch / l'odeur: | luftreinigungsbildend |
| Geschmack / le goût: | ausgeprägtes Pökelaroma |
| Textur und Konsistenz / consistance: | grifffest, weder hart noch gummig |

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

Ganze und halbe Stück vakuumverpackt im Schrumpfbeutel aus PET/PA/EVOH/PE (ohne PVC/PVDC/Chlorfrei)

Aufgeschnittene Produkte in Schalen aus Polyester/Polyethylen/PET, lösemittelfrei

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 |
| Geprüft und freigegeben von: | 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: | 30.08.04 |
| Ersetzt die Spezifikation vom / remplace la spécification du: | 11.05.17 |
| Ausgedruckt am / Imprime au: | 11.08.20 |

Landquart, 11.08.2020

Fleischrocknerei Churwalden AG



Marco Öhri
Dipl. Ing. FH
Leiter QUM