

Berechnung des Fleischanteils bei abgetrockneten Würsten aus einer Fleischart

Bei abgetrockneten Würsten (Salami, etc.) ist zu deklarieren, mit wieviel Gramm Fleisch 100 Gramm Wurst hergestellt wurde, wobei Fleisch mit anhaftendem Speck (gemäß LMIV Anhang VII Teil B Nummer 17) zusammen als Fleischanteil gilt.

Für die Verwendung des Begriffs Fleisch, dürfen bestimmte Höchstgehalte an Fett und Bindegewebe nicht überschritten werden.

Art	Fettgehalt	Verhältnis Kollagen/ Fleischeiweiß ⁽¹⁾
— Säugetiere (ausgenommen Kaninchen und Schweine) und Mischungen von Tierarten, bei denen Säugetiere überwiegen	25 %	25 %
— Schweine	30 %	25 %
— Vögel und Kaninchen	15 %	10 %

⁽¹⁾ Das Verhältnis Kollagen/Fleischeiweiß wird als Prozentsatz des im Fleischeiweiß enthaltenen Kollagens ausgedrückt. Der Kollagengehalt ist der mit dem Faktor 8 vervielfältigte Gehalt an Hydroxyprolin.

Übersteigt der Fettgehalt eines Fleischanteils den zulässigen Höchstwert, darf der überschüssige Fettanteil nicht mehr zum Fleischanteil gerechnet werden.

Beispiele:

- Das verwendete Schweinefleisch hat 10 % anhaftenden Speck, es dürfen noch 20 % extra dazugegebener Speck zum Fleischanteil gerechnet werden (insg. 30 % lt. Tabelle).
- Das verwendete Hirschfleisch hat keinen anhaftenden Speck, es dürfen noch 25 % extra dazugegebener Speck zum Fleischanteil gerechnet werden (insg. 25 % lt. Tabelle).

Rechenbeispiele:


- $14,50 \text{ kg Schweinefleisch inkl. } 10 \% \text{ anhaftender Speck} \times 0,2 = 2,90 \text{ kg Speck}$

Das heißt, zum Schweinefleisch inkl. anhaftendem Speck (14,5 kg) dürfen max. 2,90 kg Speck hinzugerechnet werden = 17,40 kg Fleischeinwaage

- $14,50 \text{ kg Hirschfleisch ohne anhaftenden Speck} \times 0,25 = 3,63 \text{ kg Speck}$

Das heißt zum Hirschfleisch ohne Speck (14,5 kg) dürfen max. 3,63 kg Speck hinzugerechnet werden = 17,19 kg Fleischeinwaage

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union

In der Bezeichnung selbst oder in ihrer unmittelbaren Nähe oder im Zutatenverzeichnis zusammen mit der Zutat oder Zutatensklasse ist sinngemäß anzuführen:

Zur Herstellung von 100 g Salami wurden 141 g Schweinefleisch verwendet. ODER

Zutaten: 141 g Schweinefleisch für 100 g Salami, Speck,

Informationen die zur Berechnung erforderlich sind:

- Gewicht der Fleischeinwaage (gemäß Rezeptur mit Gewichten von Fleisch inkl. Speck)
- Gewicht der Wurstmasse gesamt zum Zeitpunkt der Herstellung (gemäß Rezeptur mit Gewichten von Fleisch mit Speck - auch jener Anteil, der den Wert der Tabelle auf Seite 1 überschreitet und allen weiteren Zutaten)
- Endgewicht der fertigen abgetrockneten Wurst

- I. **Überprüfung des Trocknungsverlustes:** je nach Wurstart sind laut Codex Kapitel B 14 Mindestwerte für den Trockenverlust zwischen 30 % und 35 % gefordert

Berechnung des Trocknungsverlustes:

Beispiel: für 8 kg Wurstmasse wurden 7,6 kg Fleisch (inkl. 30% Speck) verwendet und daraus sind nach der Abtrocknung 5,4 kg Wurst vorhanden.

Schritt 1.) Berechnung Trocknungsanteil:

Gewicht abgetrocknete Wurst dividiert durch das Gewicht der Wurstmasse, mal 100 ergibt den Trocknungsanteil;

Rechenbeispiel (5,4 kg fertige Wurst aus 8 kg Wurstmasse):

$$5,4 \text{ kg} : 8,0 \text{ kg} = 0,675 \times 100 = 67,50 \%$$

Der Trocknungsanteil beträgt 67,50 %

Schritt 2.) Berechnung Trocknungsverlust

zieht man von 100 % Ausgangsprodukt (Wurstmasse) den Trocknungsanteil ab, so erhält man den Trocknungsverlust in Prozent.

$$\text{Rechenbeispiel: } 100 \% - 67,5 \% = 32,5 \%$$

Das heißt, das Produkt hat einen Trocknungsverlust von 32,5 %

II. **Berechnung des Fleischanteils je 100 g Wurst:**

Die Berechnung des Fleischanteils je 100 g Wurst erfolgt durch Berechnung des Gewichtes der Fleischeinwaage dividiert durch das Gewicht der getrockneten Wurst mal 100 g.

$$\text{Rechenbeispiel: } 7,6 \text{ kg} : 5,4 \text{ kg} \times 100 \text{ g} = 140,74 \text{ g}$$

Das heißt, für die Herstellung von 100 g Wurst wurden 141 g Fleisch verwendet.

Kennzeichnungsbeispiel für Wurst aus einer Fleischart

<p>Haussalami zur Herstellung von 100 g Salami wurden 141 g Schweinefleisch verwendet</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels Angabe des Fleischanteils je 100 g Wurst</p>
<p>Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst</p>	<p>Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen</p>
<p>0,5 kg</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-1234</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>mindestens haltbar bis TT/MM/JJJJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>Bei Raumtemperatur lagern</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Salz, Gewürze, Dextrose, Konservierungsstoff: E 250, Reifekultur Wursthülle nicht zum Verzehr geeignet</p>	<p>Zutaten hervorheben allergener Zutaten</p>

Hinweis laut Codex Kapitel B 14 B.2.6 Abtrocknung

Bei Würsten, für welche eine bestimmte Trocknung gefordert ist, wird diese durch stichprobenweises Wiegen von Würsten jeder einzelnen HerstellungschARGE geprüft. Die Prüfung der Konsistenz der Würste durch Betasten ist keine geeignete Methode, um den Trocknungsgrad ausreichend exakt beurteilen zu können

Berechnung des Fleischanteils bei abgetrockneten Würsten aus mehreren Fleischarten

Bei abgetrockneten Würsten (Salami, etc.) ist zu deklarieren, mit wieviel Gramm Fleisch 100 Gramm Wurst hergestellt wurde, wobei Fleisch mit anhaftendem Speck (gemäß LMIV Anhang VII Teil B Nummer 17) zusammen als Fleischanteil gilt.

Für die Verwendung des Begriffs Fleisch, dürfen bestimmte Höchstgehalte an Fett und Bindegewebe nicht überschritten werden (siehe Seite 1).

Beispiel Hirschwurst wird aus Hirsch-, Schweine-, Rindfleisch und Speck hergestellt; Laut Rezeptur werden x kg Hirschfleisch, x kg Schweinefleisch, x kg Rindfleisch, Speck, sowie Salz und Gewürze verarbeitet.

In der Bezeichnung selbst oder in ihrer unmittelbaren Nähe oder im Zutatenverzeichnis zusammen mit der Zutat oder Zutatengruppe ist sinngemäß anzuführen:

Zur Herstellung von 100 g Hirschwurst wurden 78 g Hirschfleisch, 42 g Schweinefleisch und 21 g Rindfleisch verwendet.

Das Zusammenziehen von Schweine- und Rindfleisch ist möglich: zur Herstellung von 100 g Wurst wurden 78 g Hirschfleisch, 63 g Schweine- und Rindfleisch verwendet.

Informationen die zur Berechnung erforderlich sind:

- Gewicht der Fleischeinwaage (gemäß Rezeptur mit Gewichten von Fleisch inkl. Speck)
- Gewicht der Wurstmasse gesamt zum Zeitpunkt der Herstellung (gemäß Rezeptur mit Gewichten von Fleisch mit Speck- auch jener Anteil, der den Wert gemäß Tabelle auf Seite 1 überschreitet und allen weiteren Zutaten)
- Endgewicht der fertigen abgetrockneten Wurst

III. Überprüfung des Trocknungsverlustes: je nach Wurstart sind laut Codex Kapitel B 14 Mindestwerte für den Trockenverlust zwischen 30 % und 35 % gefordert

Berechnung des Trocknungsverlustes:

Beispiel: für 8 kg Wurstmasse wurden 7,6 kg Fleisch verwendet und daraus sind nach der Abtrocknung 5,4 kg Wurst vorhanden.

Schritt 1.) Berechnung Trocknungsanteils:

Gewicht abgetrocknete Wurst dividiert durch das Gewicht der Wurstmasse, mal 100 ergibt den Trocknungsanteil

Rechenbeispiel (5,4 kg fertige Wurst aus 8 kg Wurstmasse):

$$5,4 \text{ kg} : 8,0 \text{ kg} = 0,675 \times 100 = 67,50 \%$$

Der Trocknungsanteil beträgt 67,50 %

Schritt 2.) Berechnung Trocknungsverlust

zieht man von 100 % Ausgangsprodukt (Wurstmasse) den Trocknungsanteil ab, so erhält man den Trocknungsverlust in Prozent.

$$\text{Rechenbeispiel: } 100 \% - 67,5 \% = 32,5 \%$$

Das heißt, das Produkt hat einen Trocknungsverlust von 32,5%

IV. Berechnung des Fleischanteils je 100 g Wurst:

Die Berechnung des Fleischanteils je 100 g Wurst erfolgt durch Berechnung des Gewichtes der Fleischeinwaage dividiert durch das Gewicht der getrockneten Wurst mal 100 g.

$$\text{Rechenbeispiel: } 7,6 \text{ kg} : 5,4 \text{ kg} \times 100 \text{ g} = 140,74 \text{ g}$$

Das heißt, für die Herstellung von 100 g Wurst wurden 141 g Fleisch verwendet.

V. Berechnung der Fleischarten in %

Die Fleischeinwaage setzt sich aus 4,18 kg Hirschfleisch, 2,28 kg Schweinefleisch (inkl. anhaftenden Speck) und 1,14 kg Rindfleisch zusammen.

$$4,18 \text{ kg} : 7,6 \text{ kg} \times 100 = 55 \%$$

$$2,28 \text{ kg} : 7,6 \text{ kg} \times 100 = 30 \%$$

$$1,14 \text{ kg} : 7,6 \text{ kg} \times 100 = 15 \%$$

VI. Berechnung verschiedener Fleischanteile je 100 g Wurst:

Beispiel: die 7,6 kg Fleischeinwaage bestehen zu 55 % aus Hirschfleisch, 30 % Schweinefleisch (inkl. anhaftenden Speck) und 15 % Rindfleisch,

Berechnung Hirschfleischanteil: 55 % von 141 g;

$$141 \times 55 : 100 = 77,55 \text{ g}$$

Berechnung Schweinefleischanteil: 30 % von 141 g;

$$141 \times 30 : 100 = 42,4 \text{ g}$$

Berechnung Rindfleischanteil: 15 % von 141 g;

$$141 \times 15 : 100 = 21,15 \text{ g}$$

Das heißt, für die Herstellung von 100 g Wurst wurden 78g Hirschfleisch, 42 g Schweinefleisch und 21 g Rindfleisch verwendet.

Kennzeichnungsbeispiel für Wurst aus mehreren Fleischarten

<p>Hirschwürstel luftgetrocknet zur Herstellung von 100 g Würstel wurden 78 g Hirschfleisch, 42 g Schweinefleisch, 21 g Rindfleisch verwendet</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels Angabe des Fleischanteils je 100 g Wurst</p>
<p>Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst</p>	<p>Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen</p>
<p>0,5 kg</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-1234</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>mindestens haltbar bis TT/MM/JJJJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>Bei Raumtemperatur lagern</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: Hirschfleisch, Schweinefleisch, Rindfleisch, Speck, Salz, Gewürze, Dextrose, Konservierungsstoff: E 250, Reifekultur Wursthülle nicht zum Verzehr geeignet</p>	<p>Zutaten hervorheben allergener Zutaten</p>

Hinweis laut Codex Kapitel B 14 B.2.6 Abtrocknung

Bei Würsten, für welche eine bestimmte Trocknung gefordert ist, wird diese durch stichprobenweises Wiegen von Würsten jeder einzelnen Herstellungscharge geprüft. Die Prüfung der Konsistenz der Würste durch Betasten ist keine geeignete Methode, um den Trocknungsgrad ausreichend exakt beurteilen zu können

Berechnung des Fleischanteils bei abgetrockneten Würsten aus mehreren Fleischarten und speziellen Zutaten

Bei abgetrockneten Würsten (Salami, etc.) ist zu deklarieren, mit wieviel Gramm Fleisch 100 Gramm Wurst hergestellt wurde, wobei Fleisch mit anhaftendem Speck (gemäß LMIV Anhang VII Teil B Nummer 17) zusammen als Fleischanteil gilt.

Für die Verwendung des Begriffs Fleisch, dürfen bestimmte Höchstgehalte an Fett und Bindegewebe nicht überschritten werden (siehe Seite 1).

Beispiel Hirschwurst wird aus Hirsch-, Schweine- und Rindfleisch, Speck und Nüssen hergestellt; Laut Rezeptur werden x kg Hirschfleisch, x kg Schweinefleisch, x kg Rindfleisch, x kg Nüsse, Speck, sowie Salz und Gewürze verarbeitet.

In der Bezeichnung selbst oder in ihrer unmittelbaren Nähe oder im Zutatenverzeichnis zusammen mit der Zutat oder Zutatensklasse ist sinngemäß anzuführen:

Zur Herstellung von 100 g Hirschwurst wurden 72 g Hirschfleisch, 39 g Schweinefleisch, 20 g Rindfleisch, 7 g Walnüsse verwendet.

Das Zusammenziehen von Schweine- und Rindfleisch ist möglich: Zur Herstellung von 100 g Wurst wurden 72 g Hirschfleisch, 59 g Schweine- und Rindfleisch, 7 g Walnüsse verwendet.

Informationen die zur Berechnung erforderlich sind:

- Gewicht der Fleischeinwaage (gemäß Rezeptur mit Gewichten von Fleisch inkl. Speck)
- Gewicht der Wurstmasse gesamt zum Zeitpunkt der Herstellung (gemäß Rezeptur mit Gewichten von Fleisch mit Speck- auch jener Anteil, der den Wert gemäß Tabelle auf Seite 1 überschreitet und allen weiteren Zutaten)
- Endgewicht der fertigen abgetrockneten Wurst

VII. Überprüfung des Trocknungsverlustes: je nach Wurstart sind laut Codex Kapitel B 14 Mindestwerte für den Trockenverlust zwischen 30 % und 35 % gefordert

Berechnung des Trocknungsverlustes:

Beispiel: für 8 kg Wurstmasse wurden 7 kg Fleisch und 560 g Nüsse verwendet und daraus sind nach der Abtrocknung 5,40 kg Wurst vorhanden.

Schritt 1.) Berechnung des Trocknungsanteils:

Gewicht abgetrocknete Wurst dividiert durch das Gewicht der Wurstmasse, mal 100 ergibt den Trocknungsanteil

Rechenbeispiel (5,4 kg fertige Wurst aus 8 kg Wurstmasse):

5,4 kg : 8,0 kg = 0,675 x 100 = 67,50 %

Der Trocknungsanteil ist 67,50 %

Schritt 2.) Berechnung Trocknungsverlust

zieht man von 100 % Ausgangsprodukt (Wurstmasse) den
Trocknungsanteil ab, so erhält man den Trocknungsverlust in Prozent.

Rechenbeispiel: $100 \% - 67,5 \% = 32,5 \%$

Das heißt, das Produkt hat einen Trocknungsverlust von 32,5%

VIII. Berechnung des Fleischanteils je 100 g Wurst:

Die Berechnung des Fleischanteils je 100 g Wurst erfolgt durch Berechnung des Gewichtes der Fleischeinwaage dividiert durch das Gewicht der getrockneten Wurst mal 100 g.

Rechenbeispiel Verhältnis der Fleischeinwaage zur Getrockneten Wurst:

$$7 \text{ kg} : 5,40 \text{ kg} \times 100 \text{ g} = 129,62 \text{ g}$$

Das heißt, für die Herstellung von 100 g Wurst wurden 130 g Fleisch verwendet.

IX. Berechnung der Fleischarten und speziellen Zutat in %

Die Fleischeinwaage setzt sich aus 3,85 kg Hirschfleisch, 2,10 kg Schweinefleisch und 1,05 kg Rindfleisch zusammen. Außerdem werden 560 g Walnüsse zur Herstellung verwendet.

$$3,85 \text{ kg} : 7 \text{ kg} \times 100 = 55 \%$$

$$2,10 \text{ kg} : 7 \text{ kg} \times 100 = 30 \%$$

$$1,05 \text{ kg} : 7 \text{ kg} \times 100 = 15 \%$$

$$0,56 \text{ kg} : 8 \text{ kg (Wurstmasse gesamt)} \times 100 = 7\%$$

Rechenbeispiel Verhältnis Nüsse zur Wurstmasse:

$$0,56 \text{ kg} : 8 \text{ kg} \times 100 \text{ g} = 7 \text{ g}$$

X. Berechnung verschiedener Fleischanteile je 100 g Wurst:

Beispiel: die 7 kg Fleischeinwaage bestehen zu 55% aus Hirschfleisch, 30 % Schweinefleisch und 15% Rindfleisch

Berechnung Hirschfleischanteil: 55 % von 130 g;

$$130 \times 55 : 100 = 71,5 \text{ g}$$

Berechnung Schweinefleischanteil: 30 % von 130 g;

$$130 \times 30 : 100 = 39 \text{ g}$$

Berechnung Rindfleischanteil: 15 % von 130 g;

$$130 \times 15 : 100 = 19,5 \text{ g}$$

Das heißt, für die Herstellung von 100 g Wurst wurden 72 g Hirschfleisch, 39 g Schweinefleisch, 20 g Rindfleisch und 7g Walnüsse verwendet.

Kennzeichnungsbeispiel für Wurst aus mehreren Fleischarten und speziellen Zutaten

<p>Hirschwürstel luftgetrocknet, mit Walnüssen</p> <p>zur Herstellung von 100 g Würstel wurden 72 g Hirschfleisch, 39 g Schweinefleisch, 20 g Rindfleisch, 7 g Walnüsse verwendet</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels Angabe des Fleischanteils je 100 g Wurst</p>
<p>Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst</p>	<p>Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen</p>
<p>0,5 kg</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-1234</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>mindestens haltbar bis TT/MM/JJJJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>Bei Raumtemperatur lagern</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: Hirschfleisch, Schweinefleisch, Rindfleisch, Speck, Walnüsse, Salz, Gewürze, Dextrose, Konservierungsstoff: E 250, Reifekultur Wursthülle nicht zum Verzehr geeignet</p>	<p>Zutaten hervorheben allergener Zutaten</p>

Hinweis laut Codex Kapitel B 14 B.2.6 Abtrocknung

Bei Würsten, für welche eine bestimmte Trocknung gefordert ist, wird diese durch stichprobenweises Wiegen von Würsten jeder einzelnen Herstellungcharge geprüft. Die Prüfung der Konsistenz der Würste durch Betasten ist keine geeignete Methode, um den Trocknungsgrad ausreichend exakt beurteilen zu können

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union