

## Probenbegleitschein

### Steirische Spezialitätenprämierung 2023 – Fleischspezialitäten

Name:					
Straße, Hausnummer:					
PLZ, Ort:		Betriebsnummer:			
Telefon:		E-Mail:			
Homepage:		Bezirk:			

**ACHTUNG: Die oben angegebenen Daten werden als Rechnungsadresse sowie im Falle einer Auszeichnung für Werbe- und Pressemaßnahmen verwendet!**

**PRODUKTBEZEICHNUNG** (für jedes Produkt ist ein eigener Probenbegleitschein auszufüllen)

---

**TEILNAHME an Qualitätsprogrammen** (zutreffendes bitte ankreuzen):

Gutes vom Bauernhof     
  AMA GENUSS REGION     
  Biologische Produktion

**VERKAUF:** Bitte geben Sie Ihre Verkaufsstellen an

---



---

#### WERBEMITTEL

Wenn mein oben angeführtes Produkt ausgezeichnet wird, bestelle ich folgende Werbemittel:  
Bitte die Bestellung immer nur für das auf diesem Begleitschein angeführte Produkt angeben!  
Aufkleber können nicht nachbestellt werden!

Aufkleber Landessieger	Aufkleber Gold	Aufkleber Prämiert	zusätzliche Urkunden		Werbeplakat	
Rollen, à 100 Stk. 10 €			A3 – à 3 €	A4 – à 2 €	A3 – à 3 €	A4 – à 2 €

**Hiermit bestätige ich die Richtigkeit meiner Angaben!**

*Datum:*

*Unterschrift:*

## 1) TIERART

Bitte definieren Sie, von welchem Tier das eingereichte Produkt stammt und ergänzen Sie die Tierrasse:

Tierart:	Tierrasse:
----------	------------

## 2) KOCHPÖKELWAREN

- Kochpökelfleisch vom Schwein – Teilstück Frikandeau
- Kochpökelfleisch vom Schwein – Teilstück bitte angeben: \_\_\_\_\_
- Kochpökelfleisch von anderen Tierarten – Tierart bei Punkt 1 angeben!

## 3) ROHPÖKELWAREN

Bitte zutreffendes ankreuzen und ausfüllen! (siehe auch Rückseite Punkte 6 - 8!)

### a) Geräucherte, gereifte Rohpökelfleisch

Bitte geben Sie die Räuchertemperatur in C° an. \_\_\_\_\_

- Bauchspeck** mit einem Randstück, mind. 1 kg  
(Wird aus Bauchfleisch hergestellt, trocken gepökelt, geräuchert und getrocknet. Der Trockenverlust sollte bei rund 40 % Fettgehalt des Rohproduktes etwa 22 % des Frischegewichtes betragen).
- Karreespeck** mit einem Randstück, mind. 1 kg  
(Wird trocken gepökelt, geräuchert und getrocknet. Der Trockenverlust soll bei 25 % Fettanteil des Rohproduktes etwa 30 % des Frischegewichtes betragen.)
- Schinkenspeck** mit einem Randstück, mind. 1 kg  
(Wird trocken gepökelt, geräuchert und getrocknet. Der Trocknungsverlust soll bei 25 % Fettanteil des Rohproduktes etwa 30 % des Frischegewichtes betragen.)
- Karree (Mulbratl, Lendbratl, Moastabratl)**  
mit einem Randstück, mind. 1 kg ohne Speck und ohne Schwarte
- Sonstige geräucherte, gereifte Rohpökelfleisch** mit einem Randstück,  
mind. 1 kg, mehrere gleichartige Teilstücke möglich  
(trocken oder nass gepökelt, geräuchert und getrocknet bzw. gereift, z.B. geräuchertes Fischerl, Kaiserteil)

Bitte definieren Sie genau das eingereichte Teilstück.

-----

**b) Ungeräucherte, luftgetrocknete Rohpökelware**

- Ungeräucherte, luftgetrocknete Rohpökelwaren** mit einem Randstück,  
mind. 1 kg, mehrere gleichartige Teilstücke möglich  
(trocken oder nass gepökelt und je nach Art mehr oder weniger getrocknet bzw. gereift)

Bitte definieren Sie genau das eingereichte Teilstück.

---

**4) ROHWÜRSTE**

- Schnittfeste Rohwürste mit / ohne Belag in Stangen oder Saitlingen**  
mind. 1 kg  
(Rohwürste sind aus Fleisch und Speck hergestellte Erzeugnisse, die einem Reifungs- und Trocknungsverfahren unterzogen werden. Der Trocknungsverlust sollte etwa 30% des Frischgewichtes betragen z. B. Hauswürstel roh, Salami.)

**5) FLEISCHWÜRSTE – TYP OSTERKRAINER**

- Fleischwürste gekocht im Saitling, **ausschließlich Typ Osterkrainer**  
(traditionell lt. Codex, Käsekrainer, Kürbiskernkrainer, etc.)

**6) GEWÜRZE UND ZUSATZSTOFFE**

Um eine sichere Beurteilung im Geschmack zu gewährleisten, bitten wir um die Angabe der verwendeten Gewürze und der Zusatzstoffe (*Rezeptur nicht notwendig!*):

**7) REIFEDAUER DES PRODUKTES**

---

**8) SONSTIGE INFORMATIONEN ZUM PRODUKT**