



## PRODUKTSPEZIFIKATION

Deutsche Remoulade

5 kg Eimer

Artikelnummer

278831 - 008

### 1. Produktbezeichnung:

Deutsche Remoulade, 5 kg Eimer

### 2. Produktbeschreibung:

Eine Kräutermayonnaise mit fein gehackten Gurken, Jogurt und einer fein abgestimmten Würzmischung.

- Mit einer Zuckern und Süßungsmittel -

### 3. Sensorik:

**Aussehen/Farbe:**

hell mit dunklen Kräuter- und Gurkenpartikeln

**Geruch:**

arttypisch, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch

**Geschmack:**

arttypisch, vollmundig, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack

**Konsistenz:**

viskos

### 4. Deklaration:

**4.1 Zutatenliste:**

Zutaten: Rapsöl 50 %, Gurken 14 %, Wasser, **Joghurt**, Süßungsmittel: Sorbit; **Eigelb**, Zucker, Kräuter, Branntweinessig, Maisstärke, Speisesalz, **Senfsaaten**, Gewürze, Traubenzucker, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan; Säuerungsmittel: Citronensäure; Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat, Natriumbenzoat.

**4.2 bei loser Abgabe:**

enthält Konservierungsstoffe, Zuckerarten und Süßungsmittel

### 5. deklarierte Füllmenge:

5 kg

### 6. Haltbarkeit/Lagerungsbedingungen:

**Restlaufzeit:**

5 Wochen, bei ungeöffneter Originalverpackung

**Temperatur:**

bei +2 bis +7° C



## PRODUKTSPEZIFIKATION

Deutsche Remoulade

5 kg Eimer

Artikelnummer

278831 - 008

### 7. analytische Kennzahlen:

#### 7.1 chemische Kennzahlen:

**pH-Wert:**  $3,8 \pm 0,2$  PF\_WF\_1081 (Prüfnachweis)

#### 7.2 mikrobiologische Kennzahlen:

**Gesamtkeimzahl\*:**  $< 10^6$  PF\_WF\_1039    **Escherichia coli:**  $< 10^2$  PF\_WF\_1052  
**Hefen:**  $< 10^5$  PF\_WF\_1050    **koag. pos. Staphylokokken:**  $< 10^2$  PF\_WF\_1053  
**Enterobakterien:**  $< 10^3$  PF\_WF\_1051

\* Mikroorganismen, die als Starterkulturen zugesetzt werden, bleiben unberücksichtigt.

#### 7.3 Nähr- und Brennwertangaben:

Nährwert- informationen:	pro 100 g
Brennwert	2045 kJ 496 kcal
Fett	51,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,6 g
Kohlenhydrate	6,6 g
davon Zucker	4,0 g
Eiweiß	1,0 g
Salz	1,00 g

### 8. Anlieferung/Verpackung:

**Verkaufseinheit:** 5 kg, PP-Henkeleimer

**Verkaufseinheiten pro Lage:** 24

**Lagen pro Palette:** 6

**Verkaufseinheiten pro Palette:** 144

**Internationale Artikelnummer (EAN):** 4 006034 278831

**Palette:** Europoolpalette



## PRODUKTSPEZIFIKATION

Deutsche Remoulade

5 kg Eimer

Artikelnummer

278831 - 008

### 9. Allergie-Information (gemäß Richtlinie 2007/68/EG):

ALLERGENE	enthalten
Ei und Eierzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>
Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Krebstier und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Milchzucker)	<input checked="" type="checkbox"/>
Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	<input type="checkbox"/>
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Senf und Senferzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Soja und Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>

= laut Rezeptur nicht zugesetzt und nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohwaren enthalten. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

### 10. Gentechnisch veränderte Organismen (GVO - gemäß VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003):

Sämtliche Zutaten, einschließlich Zusatzstoffe und Aromen, sind weder gentechnisch modifizierte Organismen, noch enthalten sie diese oder werden direkt aus diesen hergestellt. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch unvermeidbare Beimischungen unterhalb der gesetzlich festgelegten Schwellenwerte, bezogen auf die jeweilige Zutat.

**Das Produkt entspricht den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen Deutschlands (LFGB, Deutsches Lebensmittelbuch) sowie der EU-Gesetzgebung.**

erstellt: Qualitätssicherung

Freigabe:

Datum: 5. November 2014

Seite -3 von 3-

278831 - 008