



PRODUKTSPEZIFIKATION

Senf
mittelscharf
10 g Portionsbeutel

Artikelnummer
545315 - 010

- 1. Produktbezeichnung:** Senf, mittelscharf, 10 g Portionsbeutel im Karton
- 2. Produktbeschreibung:** Ein aus Senfsaaten hergestelltes und homogen vermahlene Produkt.
- 3. Sensorik:**
- Aussehen/Farbe:** mittelbraun
- Geruch:** arttypisch, aromatisch
- Geschmack:** arttypisch, würzig
- Konsistenz:** pastös
- 4. Deklaration:**
- Zutatenliste:** Zutaten: Wasser, Senfsaaten, Branntweinessig, Salz, Zucker, Gewürze.
- 5. deklarierte Füllmenge:** 10 g (250 Stück)
- 6. Haltbarkeit/Lagerungsbedingungen:**
- Restlaufzeit:** 4 Monate
- Temperatur:** bei Umgebungstemperatur



PRODUKTSPEZIFIKATION

Senf
mittelscharf
10 g Portionsbeutel

Artikelnummer
545315 - 010

7. analytische Kennzahlen:

7.1 chemische Kennzahlen:

Gesamtsäure (berechnet als Essigsäure): $2,0 \pm 0,2$
pH-Wert: $3,7 \pm 0,2$
Salzgehalt: $3,8 \pm 0,2$
Trockensubstanz (refraktometrisch): $23,0 \pm 2,5$

7.2 mikrobiologische Kennzahlen:

Gesamtkeimzahl:	$< 10^6$	Enterobakterien:	$< 10^3$
Milchsäurebakterien:	$< 10^6$	Escherichia coli:	$< 10^2$
Hefen:	$< 10^5$	koag. pos. Staphylokokken:	$< 10^2$

7.3 Nähr- und Brennwertangaben / empfohlene Tageszufuhr (Guideline Daily Amount):

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g	GDA pro 100	pro Portion (10g = 1 TL)	GDA pro Portion
Energie:	437 kJ/105 kcal	5 %	44 kJ/11 kcal	< 1 %
Fett:	6,0 g	9 %	0,6 g	< 1 %
- davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g	2 %	< 0,1 g	< 1 %
Kohlenhydrate:	4,1 g	2 %	0,4 g	< 1 %
- davon Zucker:	2,7 g	3 %	0,3 g	< 1 %
Ballaststoffe:	3,7 g		0,4 g	
Eiweiß:	5,3 g	11 %	0,5 g	1 %
Salz:	3,8 g	63 %	0,4 g	6 %

8. Anlieferung/Verpackung:

Verkaufseinheit: 10 g, Portionsbeutel / 250 Stück je Karton
Verkaufseinheiten pro Lage: 3.250 Stück / 13 Kartons
Lagen pro Palette: 8
Verkaufseinheiten pro Palette: 26.000 Stück / 104 Kartons
Internationale Artikelnummer (EAN): 4 002570 230425
Palette: Europoolpalette

**PRODUKTSPEZIFIKATION****Senf
mittelscharf
10 g Portionsbeutel****Artikelnummer****545315 - 010****9. Allergie-Information (gemäß Richtlinie 2007/68/EG):**

ALLERGENE	enthalten
Ei und Eierzeugnisse	<input 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 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:** 20. August 2013

Seite -3 von 3-

545315 - 010