

Produktspezifikation

Vers.11.07/14

Produktbeschreibung:

Lauenroth Seafood GmbH
Kieler Straße 107
25474 Bönningstedt
Tele.: 040-611 683 88 -0

ArtNr. / Handelsbezeichnung: 04216 / Aioli-Tunke
servierfertig Feiner Knoblauchdip,

wissenschaftlicher Name:

Produktionsmethode / Fanggebiet:

Mindesthaltbarkeit: 42 Tag / RLZ: 35 Tag

Gesamteinwaage: 1500 MLT

Einwaage: 0 MLT

Größe:

Aus Aquakultur: *Nein*

MSC-Rohware: *Nein*

Aussehen: *cremefarben, gelblicher Schimmer*

Geruch: *süßlich, dezenter Knoblauchduft, frisch*

Geschmack: *angenehm mild-rundes Mundgefühl, süßlich,
Geschmack, knoblauchartig*

Konsistenz: *elastisch-cremig*

Verarbeitung: *Das Herstellungsverfahren entspricht den jeweils geltenden deutschen und europäischen Rechtsnormen, den GMP-Grundsätzen und produktspezifischen Hygienerichtlinien.*

Lagerbedingungen: *0 - 4°C*

Zutaten: *Rapsöl 37%, SAHNE 29%, Wasser, Zucker, EIGELB, Invertzuckersirup, Knoblauch 3%, Branntweinessig, SENFSAAT, Salz, WEIZENSTÄRKE, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan, Johannisbrotkernmehl, Carrageen; Gewürze, Säuerungsmittel: Citronensäure, L(+)-Weinsäure, Apfelsäure ...und handwerkliches Können*

Konservierung: *keine*

Deklaration: *entsprechend der LMKV*

Verpackung: *JR*

EAN-Code: *4011420042163*

Zolltarif-Nr.: *21039090*

Chemische- und mikrobiologische Parameter:

TVB-N (mg/100g):

pH-Wert: *4,1 (+/- 0,3)*

Aerobe mesophile Bakterien

(Gesamtkeimzahl) pro g bzw. ml/KBE: *<1.000.000*

Coliforme (thermophil; pro g/KBE):

E. coli (in g/KBE): *<10*

Staphylococcus aureus (pro g/KBE): *<100*

Salmonella spp. (in 25 g/KBE): *nicht nachweisbar*

Listeria monocytogenes (in 25 g/KBE): *< 100*

Bacillus cereus (KBE):

Hefen (pro g/KBE): *<100.000*

Schimmelpilze (pro g/KBE): *<100.000*

Milchsäurebakterien (KBE): *<1.000.000*

Vibrionen/Listerien/Aeromonaden (KBE):

Enterobacteriaceae (pro g/KBE): *<10.000*

Hemmstofftest:

Polyphosphate:

Sulfit/Schweflige Säure:

Histamin:

Schwermetalle:

Chlorierte Kohlenwasserstoffe: *negativ (entsprechend der Schadstoff-Höchstmengen-VO)*

Befund über Nichtbestrahlung: *nicht nachweisbar (entsprechend der Rückstands-Höchstmengen-VO)*

genetische Modifikation: *negativ (G-C-MS-Methode)*

Nematoden: *genetisch modifizierte Bestandteile wurden nicht verwendet*

Produktspezifikation

Vers.11.07/14

Lauenroth Seafood GmbH
Kieler Straße 107
25474 Bönningstedt
Tele.: 040-611 683 88 -0

Nährwertangaben pro 100g:

Brennwert: 1933,0 KJ / 462,0 Kcal
Kohlenhydrate: 6,5 g
Eiweiß: 1,7 g
Fett: 46,1 g
gesättigte Fettsäuren: 1,5 g
Zucker: 3,1 g
Salz: 1,1 g

Die Nährwerte unterliegen den bei
Naturprodukten üblichen Schwankungen

Allergene:

Krebstiere:
Fisch:
Weichtiere u. Erzeugnisse daraus:
Eier: X
Milch (einschließlich Laktose): X
Schalenfrüchte:
Senf: X
Erdnüsse:
Sellerie:
Soja:
Sesamsamen:
Lupinen u. Erzeugnisse daraus:
Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus: X
Schwefeldioxid / Sulfite >10mg/kg bzw. 10mg/l:

Die Angaben, die wir zur Erstellung der Deklaration der Allergene verwendet haben, basieren auf der Kenntnis der Rezepturen und der Arbeitsabläufe auf den eigenen Verarbeitungsstufen, den schriftlichen Zusicherungen unserer Rohstofflieferanten, sowie den Maßnahmen, die in unserer Allergen-Politik zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen beschrieben und im Betrieb durchgesetzt sind. Eine Garantie, dass unsere Produkte frei von ungewollten Spuren der deklarationspflichtigen oder anderer Allergene sind, können wir nicht geben.

Logistikdaten

Verkaufseinheit:

EAN: 4011420042163
Verpackungsart: JR
Höhe in mm: 160
Länge (Tiefe) in mm: 133
Breite (Facing) in mm: 133
Bruttogewicht in g: 1565

Verpackung / Umkarton:

EAN: 4011420942166
Verpackungsart: CT
Höhe in mm: 185
Länge (Tiefe) in mm: 285
Breite (Facing) in mm: 400
Bruttogewicht in g: 9800
Anzahl der enthaltenen Verkaufseinheiten: 6,00

Palettenangaben:

Anzahl Verpackung/Umkarton: 40
Palettenkennzeichen: Palette ISO 1 1/1 EU
Anzahl Liefereinheiten pro Palette: 240
Anzahl Lagen der Liefereinheit: 5
Ladehöhe inkl. Palette in mm: 1075
Palettenbruttogewicht in g: 412000
Palettenstapelfaktor: 0
Palettenhandling: