

Produktspezifikation

Vers.11.07/14

Produktbeschreibung:

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

ArtNr. / Handelsbezeichnung: **04218 / Aioli-Tunke**
servierfertig Feiner Knoblauchdip,

wissenschaftlicher Name:

Produktionsmethode / Fanggebiet:

Mindesthaltbarkeit: **42 Tag / RLZ: 35 Tag**

Gesamteinwaage: **340 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: **CU**

EAN-Code: **4011420042187**

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): **<100**

Hemmstofftest:

Polyphosphate:

Sulfit/Schweflige Säure:

Histamin:

Schwermetalle: **negativ (entsprechend der Schadstoff-Höchstmengen-VO)**

Chlorierte Kohlenwasserstoffe: **nicht nachweisbar (entsprechend der Rückstands-Höchstmengen-VO)**

Befund über Nichtbestrahlung: **negativ (G-C-MS-Methode)**

genetische Modifikation: **genetisch modifizierte Bestandteile wurden nicht verwendet**

Nematoden:

Produktspezifikation

Vers.11.07/14

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

Nährwertangaben pro 100g:

Brennwert: 1844,0 KJ / 448,0 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: 4011420042187
Verpackungsart: CU
Höhe in mm: 90
Länge (Tiefe) in mm: 89
Breite (Facing) in mm: 114
Bruttogewicht in g: 360

Verpackung / Umkarton:

EAN: 4011420942180
Verpackungsart: CT
Höhe in mm: 90
Länge (Tiefe) in mm: 190
Breite (Facing) in mm: 250
Bruttogewicht in g: 1550
Anzahl der enthaltenen Verkaufseinheiten: 4,00

Palettenangaben:

Anzahl Verpackung/Umkarton: 144
Palettenkennzeichen: Palette ISO 1 1/1 EU
Anzahl Liefereinheiten pro Palette: 576
Anzahl Lagen der Liefereinheit: 8
Ladehöhe inkl. Palette in mm: 870
Palettenbruttogewicht in g: 245000
Palettenstapelfaktor: 0
Palettenhandling: