

## 1. Produktbezeichnung

Produktbezeichnung: American Dressing  
Marke: Optimahl cleanline  
Bezeichnung gemäß LMIV: American Dressing  
Artikelnummer: 340218  
GTIN Liefereinheit: 4029384340515  
GTIN Basiseinheit: 4029384340218

## 2. Verpackung

Verpackungsmaterial: HDPE-Flasche, 1 Liter  
Liefereinheit (LE): 6 x 1 Liter HDPE-Flasche im Karton  
Format LE (L x B x H): 24,5 cm x 16,5 cm x 29,5 cm  
Brutto- / Nettogewicht LE: ca. 6,638 kg / 6,149 kg  
Packschema: 21 LE pro Lage x 3 Lagen = 63 LE pro Palette  
Palettenformat (L x B x H): 80 cm x 120 cm x 104 cm  
MHD-Angabe: Tag.Monat.Jahr  
Zolltarifnummer: 21039090

## 3. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Lagertemperatur: unter Kühlung bei +2°C bis +7°C  
Anwendungshinweise: verzehrfertig

Mindesthaltbarkeit bei  
Anlieferung (GH): 21 Tage (bei oben genannten Konditionen)

## 4. Sensorische Beschreibung

Aussehen, Farbe: rötliche, homogene Soßenzubereitung mit sichtbaren Kräutern  
Geruch, Geschmack: angenehm würzig, tomatig  
Textur: cremig, dickfließend

## 5. Zusammensetzung in mengenmäßig absteigender Reihenfolge (Zutatenliste)

Zutaten: Trinkwasser, Rapsöl, Zucker, Branntweinessig, **Senfsaat** gemahlen, Speisesalz, Tomaten, Gewürze, modifizierte Stärke, **Eigelbpulver**, Zitronenfruchtpulver, Verdickungsmittel Xanthan.

## 6. Auf Speisekarten deklarationspflichtige Inhaltsstoffe

| Zusatzstoff | E-Nummer | Anzugebende Zusatzstoffgruppe |
|-------------|----------|-------------------------------|
| keine       |          |                               |

## 7. Ernährungsinformation in g / 100 ml

|                              |                   |
|------------------------------|-------------------|
| Energie:                     | 907 kJ / 217 kcal |
| Fett:                        | 20,8 g            |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 1,4 g             |
| Kohlenhydrate:               | 7,4 g             |
| davon Zucker:                | 5,3 g             |
| Eiweiß:                      | 0,5 g             |
| Salz:                        | 1,6 g             |

Die Werte sind rechnerisch bestimmt.

## 8. Mikrobiologische Werte

|                                    |                  |
|------------------------------------|------------------|
| Aerobe mesophile Keime:            | <1.000.000 KbE/g |
| Enterobacteriaceae:                | <1.000 KbE/g     |
| Hefen:                             | <100.000 KbE/g   |
| Milchsäurebakterien:               | <100.000 KbE/g   |
| Koagulase-positive Staphylokokken: | <10 KbE/g        |
| Listeria monocytogenes:            | <100 KbE/g       |
| Salmonella:                        | negativ in 25g   |
| Schimmelpilze:                     | <1.000 KbE/g     |
| Präsumtive Bacillus cereus:        | <100 KbE/g       |
| Escherichia coli:                  | <10 KbE/g        |

## 9. Enthaltene Zutaten mit allergenem Potential nach LMIV

Eier: Eigelbpulver  
Senf: Senfsaat

## 10. Produkteignung bei speziellen Kostformen

### Spezielle Ernährungsformen

|                                                                                  | geeignet |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------|
| - vegetarische Ernährung (pflanzliche Lebensmittel, Milch- & Eiprodukte & Honig) | Ja       |
| - vegane Ernährung (ausschließlich Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs)          | Nein     |
| - halal (entspricht den islamischen Speisegesetzen)                              | Nein     |
| - kosher (entspricht den jüdischen Speisegesetzen)                               | Nein     |

## 11. Gentechnik / Bestrahlung

Das Produkt wird ohne die Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) hergestellt.  
Dies gilt für alle Stufen des Herstellungsprozesses inklusive der Rohstoffe.  
Es besteht keine Kennzeichnungspflicht nach den EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003.  
Das Produkt und die Rohstoffe wurden nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

## 12. Verpackungsmaterialien

Alle eingesetzten Primärverpackungsmaterialien sind geeignet für Lebensmittelkontakt, auf mögliche Kontaminationen und Migration geprüft und entsprechen den rechtlichen Vorschriften u.a. VO (EG) 1935/2004 und VO (EU) 10/2011.

## 13. Qualitätssicherung / HACCP

Für das Produkt ist ein HACCP - Konzept vorhanden.  
Veterinärkontrollnummer: MV-EV 308

Mit der Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle früheren Versionen ihre Gültigkeit.  
Unser Produkt entspricht den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften.  
Aus produktionstechnischen Gründen sowie bedingt durch den Einsatz natürlicher Rohstoffe, können sich im Einzelfall Abweichungen bei den Spezifikationsparametern ergeben. Wir danken für Ihr Verständnis.

Dieses Zertifikat wurde per EDV erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.