

1.5 Nährwertangaben:

pro 100g (bei Aufgussware bitte Werte für abgetropfte Ware separat angeben)

		Einheit	Methode*
Energie:	603	kJ	
	145	kcal	
Fett:	10	g	
davon gesättigte Fettsäuren:	6	g	
Kohlenhydrate:	8,3	g	
davon Zucker:	4,2	g	
Eiweiß:	4,6	g	
Salz:	0,1	g	
Ballaststoffe:		g	
Vitamine:		mg	

*Verfahren zur Bestimmung (Literaturwerte, Kalkulation oder Analyse)

1.6 Zutaten, die allergische und andere Unverträglichkeiten auslösen können:

Allergene	Im Produkt enthalten		In Spuren enthalten	Betreffende Zutat
	Ja	Nein		
Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus		x		
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		x		
Eier und Eierzeugnisse		x		
Fisch und Fischerzeugnisse		x		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		x		
Soja und Sojaerzeugnisse		x		
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	x			
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		x		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		x		
Senf und Senferzeugnisse		x		
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		x		
Schwefeldioxid und Sulphite (Konzentration > 10 mg/kg bzw. mg/l)		x		
Lupinen und Lupinenerzeugnisse		x		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		x		

1.7 GVO / Novel Food / Nano / Bestrahlung:

(bitte auswählen)

Das Produkt oder seine Bestandteile wurde(n) gentechnisch verändert.	nein
Das Produkt ist GVO-kennzeichnungspflichtig.	nein
Das Produkt ist oder enthält eine Zutat, die unter die VO EG 258/97 (Novelfood) fällt.	nein
Das Produkt oder seine Bestandteile ist/sind auf Grund der Behandlung mit ionisierenden Strahlen kennzeichnungspflichtig.	nein
Das Produkt oder seine Bestandteile wurde(n) unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.	nein

Wenn ein Punkt mit "ja" beantwortet wurde, bitte erläutern:

1.8 Chemische und physikalische Parameter:

Parameter*	Einheit	Sollwert	Toleranz	Methode
Transfettsäuren				
pH-Wert			4,1-4,5	am Herstelltag
Salz				
Trockenmasse				
Säuregehalt				

* alle produktrelevanten Parameter nennen

1.9 Mikrobiologische Merkmale:

Parameter*	Grenzwert in KBE/g	Richtwert in KBE/g	Methode
Aerobe Gesamtkeimzahl			
Hefen	<100		
Schimmel	<100		
E.coli			
Enterobakterien	<10		
Coliforme			
Koagulase pos. Staphylokokken			
Salmonellen in 25g			
Listeria monocytogenes in 25g	abwesent		
Bacillus cereus			

* alle produktrelevanten Parameter nennen

Wie oft werden diese Parameter untersucht?	
Fertigen Sie Untersuchungen am Ende des MHD an?	
Werden diese Parameter im eigenen Betriebslabor oder extern untersucht?	

1.10 Fremdkörperkontrolle:

		Ja / Nein	Sensibilität (in mm)
Metalldetektion:	FE		
	Non-FE		
	Stainless Steel		
Anorganisch:	(Glas, Steine, u.a.)		
Organisch:	(Schädlinge, u.a.)		
Siebung:	(Filtrierung)		
Weitere:			

1.11 Rückverfolgbarkeit:

Die Rückverfolgbarkeit gemäß der VO (EG) 178/2002 wird gewährleistet durch:	
Wie wird das Produkt gekennzeichnet? (Charge, Lot, MHD)	MHD, Charge
Wie definiert sich eine Charge? (Aufschlüsselung der Lot-Nr.)	
Welche Angaben werden zur Rückverfolgbarkeit benötigt? (Rechnung/Lieferschein, Charge, Lot, MHD, EAN-Code)	MHD, Charge, Lieferscheinnummer

1.12 Verpackung:

(Bitte auswählen)

Das Verpackungsmaterial für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und entspricht den Anforderungen der VO (EG) Nr. 1935/2004	ja
Es liegen für alle verwendeten Verpackungsmaterialien Konformitätserklärungen vor (bitte beifügen)	
Aktuelle Untersuchungsergebnisse der Konformität liegen vor und werden zur Verfügung gestellt	
Das Produkt wird unter Schutzatmosphäre verpackt	nein

1. 13 Logistische Daten:

Basisartikel (Einzelstück)		
EAN-Code	4000832301111	
Nettogewicht	10	kg *
Füllmenge		kg *
Bruttogewicht	10,33	kg *
Taragewicht	0,33	kg *
Abtropfgewicht		kg *
Restlaufzeit ab Produktion	37	Tage *
Restlaufzeit bei Eingang Delina		Tage *
Restlaufzeit bei Ausgang Delina	15	Tage *
Transport- und Lagerungsbedingungen	max. 8	°C *
Zolltarifnummer	04031011	
Verpackungsart und -material	Plastikeimer	
Abmessung (inkl. Verpackung) Höhe	27	cm *
Abmessung (inkl. Verpackung) Länge/Tiefe	28	cm *
Abmessung (inkl. Verpackung) Breite	28	cm *
Verwertung via Duales System (Grüner Punkt)		

*(bitte auswählen)

Verkaufseinheit (z.B.Karton)		
EAN-Code		
Anzahl Basisartikel je Verpackungseinheit		Stück
Verpackungseinheit egalisiert		kg *
Nettogewicht (nur Inhalt)		kg *
Bruttogewicht (inkl. Verpackung)		kg *
Taragewicht (nur Umverpackung)		kg *
Verpackungsart und -material		
Abmessung (inkl. Verpackung) Höhe		cm *
Abmessung (inkl. Verpackung) Länge/Tiefe		cm *
Abmessung (inkl. Verpackung) Breite		cm *

*(bitte auswählen)

Paletteneinheit		
Anzahl Verkaufseinheit pro Lage	13	
Anzahl Lagen pro Paletten	4	
Anzahl Verkaufseinheit pro Paletten	52	
Palettengesamthöhe	122	cm *
Palettenart (EURO, DOC, H1, Einweg etc.)		
Palettenhandling (Einweg, Mehrweg)		

*(bitte auswählen)