

Produktspezifikation

Vers.11.07/14

Produktbeschreibung:

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

ArtNr. / Handelsbezeichnung: 04206 / Backfisch-Remoulade
Servierfertig Originaler Fischdip

wissenschaftlicher Name:

Produktionsmethode / Fanggebiet:

Mindesthaltbarkeit: 42 Tag / RLZ: 35 Tag

Gesamteinwaage: 1500 MLT

Einwaage: 0 MLT

Größe:

Aus Aquakultur: Nein

MSC-Rohware: Nein

Aussehen: beige, glänzend cremig

Geruch: säuerlich frisch, nach Kräutern

Geschmack: süß, sauer, kräftig, abgerundete Kräuternote

Konsistenz: cremig fest, nicht verlaufend

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

Lagerbedingungen: 0 - 4°C

Zutaten: Rapsöl 47%, Wasser 20%, Gurke 7%, Zucker, Eigelb, Invertzuckersirup, Zuckerablaufsirup, Glukosesirup, Wein-Branntweinessig, Senfsaat, Zwiebeln, Petersilie, Salz, Dillspitzen, Weizenmehl, Weizenstärke, modifizierte Stärke, Gewürze, Säuerungsmittel: Citronensäure; Stabilisatoren: Guarkernmehl, Xanthan, Johannisbrotkernmehl ...und handwerkliches Können

Konservierung: keine

Deklaration: entsprechend der LMKV

Verpackung: Topf

EAN-Code: 4011420042064

Zolltarif-Nr.: 21039090

Chemische- und mikrobiologische Parameter:

TVB-N (mg/100g):

pH-Wert: 3,8 (+/- 0,3)

Aerobe mesophile Bakterien

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

Coliforme (thermophil; pro g/KBE): <100

E. coli (in g/KBE): <100

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): <10.000

Schimmelpilze (pro g/KBE): <100.000

Milchsäurebakterien (KBE): <1.000.000

Vibrionen/Listerien/Aeromonaden (KBE):

Enterobacteriaceae (pro g/KBE): <1.000

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: 2327,0 KJ / 556,0 Kcal
Kohlenhydrate: 7,9 g
Eiweiß: 1,2 g
Fett: 55,8 g
gesättigte Fettsäuren: 18,5 g
Zucker: 6,1 g
Salz: 1,4 g

Die Nährwerte unterliegen den bei
Naturprodukten üblichen Schwankungen

Allergene:

Krebstiere:
Fisch:
Weichtiere u. Erzeugnisse daraus:
Eier: X
Milch (einschließlich Laktose):
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: 4011420042064
Verpackungsart: Topf
Höhe in mm: 160
Länge (Tiefe) in mm: 133
Breite (Facing) in mm: 133
Bruttogewicht in g: 1565

Verpackung / Umkarton:

EAN: 4011420942067
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: