Heinrich Kühlmann GmbH Im Thüle 26 33397 Rietberg		Produktspezifikation	WANN
Geprüft:	04.05.23		DokNr.:22210020901-2
Kuhlbusch, Matthias			(PS014924)
			Seite 1

Produktinformation Einheit

Verkehrsbezeichnung Curry-Dattel-Creme

mit Frischkäse, getrockneten Datteln, und Crème fraîche

Zutaten: Frischkäse 32%, getrocknete Datteln eingelegt 28% (getrocknete Datteln, Trinkwasser), Crème fraîche 24 %, Branntweinessig, Lauchzwiebeln, Rapsöl, Zucker, Speisesalz, Kirschpaprika, Schwarzkümmel, Honig, färbendes Karottenkonzentrat, Zitronenschale, Curry (enthält Senfmehl), Zitronensaftkonzentrat, Stärke, Gewürze, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Säureregulator: Natriumacetate

Nettoeinwaage	500	g	
Packstoff	PP (Polyprop	PP (Polypropylen)	
Packmittel	Becher	Becher	
Transport-/ Lagerbedingungen	2-7	°C	
Mindest RLZ bei Anlieferung V-Artikel R-Artikel	14 V10020901 R100209	Tage	

pH-Wert <=	4,9	
Brennwert	1.088	KJ
Brennwert	262	kcal
Fett	18,0	g
davon gesättigte Fettsäuren	11,0	g
Kohlenhydrate	21,0	g
davon Zucker	19,0	g
Eiweiss	3,3	g
Salz	1,30	g

Mikrobiologische Werte		
Aerobe Gesamtkeimzahl	< 1.000.000*	KBE/g
Milchsäurebakterien	< 1.000.000*	KBE/g
Hefen	< 100.000	KBE/g
Enterobakteriaceae	< 10.000	KBE/g
Koagulase- pos. Staphylokokken	< 1.000	KBE/g
Salmonellen	neg. in 25g	
Listeria monocytogenes	< 100	KBE/g
E.Coli	< 100	KBE/g
* ausgenommen Bakterien, die in Form von Starterkulturen zugesetzt sind		

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU Einstufung

Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut	nicht enthalten
der Hybridstämme davon) uerzeugnisse	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nicht enthalten
Eier und Eiererzeugnisse	nicht enthalten
Fisch und Fischerzeugnisse	nicht enthalten
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nicht enthalten
Soja und Sojaerzeugnisse	nicht enthalten

Heinrich Kühlmann GmbH Im Thüle 26

Produktspezifikation



Geprüft:

33397 Rietberg

04.05.23

Kuhlbusch, Matthias

Dok.-Nr.:22210020901-2

2

(PS014924)

Seite

nicht enthalten

nicht enthalten

nicht enthalten

nicht enthalten

enthalten

enthalten

Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Lactose

Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss,

Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Sellerie und Sellerieerzeugnisse

Senf und Senferzeugnisse

Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg

oder 10 mg/l, als SO2 angegeben

Lupinen und Lupinenerzeugnisse Mollusken und Molluskenerzeugnisse nicht enthalten

nicht enthalten

Sensorik

Aussehen

Konsistenz

Geschmack

homogene, cremige Masse mit kleinen Stückchen

cremig mit kleinen Stückchen

spezifisch

Allgemeiner Hinweis zu Allergenkennzeichnung

Die Deklaration von allergenen Zutaten erfolgt gemäß gesetzlichen Vorschriften. Die Rohstoffe und Produktionsprozesse sind im Rahmen der HACCP-Risikoanalyse unter dem Aspekt Allergene beleuchtet und verifiziert worden. Vorlieferanten werden anhand von Lieferantenerklärungen überprüft.

Allgemeiner Hinweis zu Genetisch veränderten Organismen

Das Produkt muss nach unserem derzeitigem Kenntnisstand nicht im Sinne der EU Richtlinie (EC) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 gekennzeichnet werden. Die Vorlieferanten werden anhand von Lieferantenerklärungen überprüft.

Allgemeine Erklärung

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetz, allen verwandten Gesetzen, deren Folgeverordnungen, Leitsätzen des deutschen Lebensmittelbuches in den jeweils gültigen Fassungen und der allgemeinen Verkehrsauffassung.

Die Verarbeitung des Produktes erfolgt nach GMP-/HACCP-Grundsätzen.

Das Produkt ist zum Direktverzehr geeignet.

Die Angaben dieser Spezifikation beziehen sich auf das Produkt im Originalgebinde. Die Weiterverarbeitung des Produktes muss in Übereinstimmung mit den allgemeinen GMP-/HACCP-Grundsätzen unter Einhaltung hygienischer Bedingungen erfolgen.

Für aus unserem Produkt hergestellte Produkte kann keine Haftung übernommen werden.

Die vorstehenden Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, die aufgrund sorgfältiger Untersuchungen zustande gekommen sind. Sie stellen jedoch keine Zusicherung im rechtlichen Sinne dar, da Schwankungen in grundsätzlich allen dargestellten Werten wegen der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht auszuschließen sind. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäße Produkthandhabung Qualitätsänderungen ergeben, die außerhalb unseres Einflussbereichs liegen.

Diese Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.

elektronisch erstellt, daher ohne Unterschrift gültig.