

Produktspezifikation



Lieferant	Stich & Co. GmbH & Co.
	Schlüskamp 24
	24576 Bad Bramstedt
	Telefon: 04192 / 818624
	Fax: 04192 / 8370
	Homepage: www.stich-fleischwaren.de
	Zulassungsnummer: SH 00851

Artikelbezeichnung	Gulaschsuppe SB
Artikelnummer / GTIN	45120 / 4015338 45120 8
Verkehrsbezeichnung	Gulaschsuppe
Leitsatz-Nummer	---



Produktbeschreibung	Beschreibung: Suppe mit Fleischeinlage
	Sensorische Beschreibung: Geruch: arttypisch
	Geschmack: arttypisch
	Konsistenz: dickflüssige Suppe mit Einlage
Zutaten	Deklaration auf dem Etikett: Zutaten: Rindfleisch (31%), Trinkwasser, Zwiebeln, Champignons, Weizenmehl , Palmfett, Karamellzucker, Paprika, Tomaten, Würze, Kochsalz, Maltodextrin, Tomatenpulver, modifizierte Stärke, Dextrose, Hefeextrakt, Gewürze (u. a. Sellerie), Zucker, Lactose , Rindfleischextrakt, Gewürzextrakte, Geschmacksverstärker: E621; Stabilisator: E262, E331; Antioxidationsmittel: E301, E300.



Produktspezifikation

	Zubereitungsempfehlung: Die Verpackung öffnen und den Inhalt in einen Topf geben. Das Produkt auf ca. 80 °C für ca. 4 Minuten unter Rühren erhitzen.			
	Besteht eine GVO-Kennzeichnungspflicht lt. VO 1829/2003 und 1830/2003? ☐ ja, bei folgenden Zutaten: ☒ nein			
Allergenauskunft	Zutat	Nein	Ja	Angabe des Inhaltsstoffes
	Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse		X	Weizen, Weizenmehl
	Krebstiere und -erzeugnisse	X		
	Eier und -erzeugnisse	X		
	Fisch und -erzeugnisse	X		
	Erdnüsse und -erzeugnisse	X		
	Soja und -erzeugnisse	X		
	Milch und -erzeugnisse		X	Laktose
	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	X		
	Sellerie und -erzeugnisse		X	Sellerie
	Senf und -erzeugnisse	X		
	Sesamsamen und -erzeugnisse	X		
	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l, als SO2 angegeben	X		
	Lupine und -erzeugnisse	X		
	Weichtiere und -erzeugnisse	X		
Haltbarkeit	Frisch	Vakuum	TK	
	Lagertemperatur: <7°C Haltbarkeit: 35 Tage	---	Lagertemperatur: -18°C Haltbarkeit: 180 Tage	
Produktspezifische Merkmale	Mikrobiologische Merkmale:			
		M	Einheit	
	Gesamtkeimzahl	< 1x 10 ⁵	KbE/g	
	Milchsäurebakterien	<	KbE/g	
	Enterobacteriaceae	< 1x 10 ¹	KbE/g	
	E. coli	<	KbE/g	
	Clostridien	<	KbE/g	
	Staphyl. aureus	< 1x 10 ¹	KbE/g	
	Schimmelpilze	< 1x 10 ²	KbE/g	
	Hefen	< 1x 10 ²	KbE/g	
	Listeria monocytogenes	< 1x 10 ²	KbE/g	
	Salmonellen	Abwesend in 25 g		

Produktspezifikation



Nährwerte:

Bezogen auf 100ml des verzehrsfertigen Lebensmittels

Brennwert (kJ/ kcal)	394kJ / 94kcal
Fett	4,6
davon gesättigte Fettsäuren	2,6
Kohlenhydrate	4,8
davon Zucker	1,5
Eiweiß	8,4
Salz	1,4

Produktgewicht

Nettogewicht je VE (ml): 425ml / 380g

Verpackung

Primärverpackung:

Gemäß FB 4-2b Produktspezifische Kundenanforderungen

Sekundärverpackung:

Gemäß FB 4-2b Produktspezifische Kundenanforderungen

Erklärung:

Die in dieser Spezifikation gemachten Angaben entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und sind nach bestem Wissen und Gewissen zusammengestellt worden. Wir bestätigen insbesondere, dass dieses Produkt rezepturbedingt keine der oben mit „Nein“ genannten allergenen Stoffe enthält. Eine unvermeidbare, prozessbedingte Kreuzkontamination lässt sich allerdings trotz größter Sorgfalt auch seitens unserer Vorlieferanten nicht ganz ausschließen. Die Spezifikation soll eine Information über unsere Produkte darstellen und basiert auf wahrheitsgemäßen Informationen unserer Rohwarenlieferanten. Die rechtlichen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit werden eingehalten.

Ort/ Datum	Bad Bramstedt/ 27.03.2024	Erstellt von:	R. Mohr
------------	---------------------------	---------------	---------

Dieses Dokument ist ohne Unterschrift gültig, da es elektronisch erstellt wurde.