

H. Kühlmann GmbH & Co.KG Im Thüle 26 33397 Rietberg	Produktspezifikation		 KÜHL MANN
geprüft: 03.05.22 Kuhlbusch, Matthias			Dok.-Nr.:22265800-4 (PS014046) Seite 1

Produktinformation	Einheit
--------------------	---------

Verkehrsbezeichnung **Heringshappen in Dillsoße**

Zutaten: **Hering** 40 % (Clupea harengus*), Rapsöl, Trinkwasser, Gurken, Zwiebeln, Zucker, Dill, **Sahne**, Branntweinessig, **Eigelb**, **Senfsaaten**, modifizierte Stärke, Speisesalz, Gewürz, Zitronensaftkonzentrat, Aroma, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan; Säuerungsmittel: Essigsäure, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat
 *gefangen mit Schleppnetzen oder Ringwaden im Wildfang im Nordostatlantik FA0 027.II (Norwegische See) und FA0 027.IV (Nordsee)

Nettoeinwaage	1.000	g
Fleisch-/Fischeinwaage	40	%
Packstoff	PP (Polypropylen)	
Packmittel	Schale	
Transport-/ Lagerbedingungen	2-7	°C
Mindest RLZ bei Anlieferung	21	Tage
V-Artikel	V65800	
R-Artikel	R00658	

Chemische Werte / Nährwerte (je 100 g / rechnerisch ermittelt)

pH-Wert	<=	4,9
Brennwert	1.291	KJ
Brennwert	312	kcal
Fett	28,9	g
davon gesättigte Fettsäuren	2,9	g
Kohlenhydrate	7,0	g
davon Zucker	6,2	g
Eiweiss	6,0	g
Salz	1,50	g

Die Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen biologischen Schwankungen (Toleranz +/- 15%).

Mikrobiologische Werte

Aerobe Gesamtkeimzahl	< 1.000.000*	KBE/g
Milchsäurebakterien	< 1.000.000*	KBE/g
Hefen	< 100.000	KBE/g
Enterobacteriaceae	< 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 der Hybridstämme davon) u. -erzeugnisse	nicht enthalten
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nicht enthalten
Eier und Eiererzeugnisse	enthalten
Fisch und Fischerzeugnisse	enthalten

H. Kühlmann GmbH & Co.KG Im Thüle 26 33397 Rietberg	Produktspezifikation		 KÜHL MANN
geprüft: 03.05.22 Kuhlbusch, Matthias			Dok.-Nr.:22265800-4 (PS014046) Seite 2

Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nicht enthalten
Soja und Sojaerzeugnisse	nicht enthalten
Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Lactose	enthalten
Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nicht enthalten
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nicht enthalten
Senf und Senferzeugnisse	enthalten
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	nicht enthalten
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	nicht enthalten
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	nicht enthalten
Mollusken und Molluskenerzeugnisse	nicht enthalten

Sensorik

Aussehen	Fischstreifen und Gemüse in Soße
Konsistenz	bissfest
Geschmack	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.

H. Kühlmann GmbH & Co.KG Im Thüle 26 33397 Rietberg		Produktspezifikation		 KÜHL MANN
geprüft:	03.05.22			Dok.-Nr.:22265800-4 (PS014046) Seite 3
Kuhlbusch, Matthias				