Produktspezifikation



1. Produktbezeichnung

Produktbezeichung: Honey Mustard Vinaigrette

301653

Marke: Optimahl cleanline Bezeichnung gemäß LMIV: Salatdressing

GTIN Liefereinheit: 4029384301653 GTIN Basiseinheit: 4029384301653

2. Verpackung

Artikelnummer:

Verpackungsmaterial: PP-Eimer, 3 Liter Liefereinheit (LE): 3 Liter PP-Eimer

Format LE (L x B x H): 22,5 cm x 22,5 cm x 12,5 cm Brutto- / Nettogewicht LE: ca. 3,344 kg / 3,210 kg

Packschema: 18 LE pro Lage x 7 Lagen = 126 LE pro Palette

Palettenformat (L x B x H): 80 cm x 120 cm x 103 cm

MHD-Angabe: Tag.Monat.Jahr Zolltarifnummer: 21039090

3. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Lagertemperatur: unter Kühlung bei +2°C bis +7°C

Anwendungshinweise: verzehrfertig

Mindesthaltbarkeit bei

Anlieferung (GH): 21 Tage (bei oben genannten Konditionen)

4. Sensorische Beschreibung

Aussehen, Farbe: gelbliche Saucenzubereitung

Geruch, Geschmack: süß-säuerlich, würzig nach Honig und Senf

Textur: dünnflüssig

5. Zusammensetzung in mengenmäßig absteigender Reihenfolge (Zutatenliste)

Zutaten: Trinkwasser, Zucker, Rapsöl, Branntweinessig, Honig 5%, **Senf** 5% (Wasser, **Senfsaaten**, Branntweinessig, Salz, Zucker, Gewürze), Speisesalz, Verdickungsmittel (Natriumalginat, Xanthan), Gewürze.

6. Auf Speisekarten deklarationspflichtige Inhaltsstoffe

Zusatzstoff E-Nummer Anzugebende Zusatzstoffgruppe

keine

Produktspezifikation



7. Ernährungsinformation in g / 100 ml			8. Mikrobiologische Werte	
Energie: Fett: davon gesättigte Fettsäuren: Kohlenhydrate: davon Zucker: Eiweiß: Salz:	568 kJ / 8,6 g 0,5 g 14,2 g 12,5 g 0,3 g 2,2 g	136 kcal	Aerobe mesophile Keime: Enterobacteriaceae: Hefen: Milchsäurebakterien: Koagulase-positive Staphylokokken: Listeria monocytogenes: Salmonella: Schimmelpilze:	<1.000.000 KbE/g <1.000 KbE/g <100.000 KbE/g <100.000 KbE/g <10 KbE/g <100 KbE/g negativ in 25g <1.000 KbE/g
Die Werte sind rechnerisch bestimmt.			Präsumtive Bacillus cereus: Escherichia coli:	<100 KbE/g <10 KbE/g

9. Enthaltene Zutaten mit allergenem Potential nach LMIV

Senf: Senfsaaten

10. Produkteignung bei speziellen Kostformen

Spezielle Ernährungsformen	geeignet
- vegetarische Ernährung (pflanzliche Lebensmittel, Milch- & Eiprodukte & Honig)	Ja
- vegane Ernährung (ausschließlich Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs)	Nein
- halal (entspricht den islamischen Speisegesetzen)	Nein
- koscher (entspricht den jüdischen Speisegesetzen)	Nein

11. Gentechnik / Bestrahlung

Das Produkt wird ohne die Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) hergestellt. Dies gilt für alle Stufen des Herstellungsprozesses inklusive der Rohstoffe. Es besteht keine Kennzeichnungspflicht nach den EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003.

Das Produkt und die Rohstoffe wurden nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

12. Verpackungsmaterialien

Alle eingesetzten Primärverpackungsmaterialien sind geeignet für Lebensmittelkontakt, auf mögliche Kontaminationen und Migration geprüft und entsprechen den rechtlichen Vorschriften u.a. VO (EG) 1935/2004 und VO (EU) 10/2011.

13. Qualitätssicherung / HACCP

Für das Produkt ist ein HACCP - Konzept vorhanden.

Veterinärkontrollnummer: MV-EV 308

Mit der Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle früheren Versionen ihre Gültigkeit.
Unser Produkt entspricht den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften.
Aus produktionstechnischen Gründen sowie bedingt durch den Einsatz natürlicher Rohstoffe, können sich im Einzelfall Abweichungen bei den Spezifikationsparametern ergeben. Wir danken für Ihr Verständnis.

Dieses Zertifikat wurde per EDV erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.