

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	Linsensuppe SB
Artikelnummer / GTIN	45320 / 4015338 45320 2
Verkehrsbezeichnung	Linsensuppe
Leitsatz-Nummer	---



Produktbeschreibung	Beschreibung: Eintopfgericht mit Fleischeinlage
	Sensorische Beschreibung: Geruch: arttypisch Geschmack: arttypisch Konsistenz: dickflüssige Suppe mit Einlage
	Zutaten Deklaration auf dem Etikett: Zutaten: Speck (28%) [Speck, Kochsalz, Dextrose, Glukosesirup, Zucker, Gewürze, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: E301; Konservierungsstoff: E250; Rauch], Trinkwasser, Linsen (12%), Karotten, Kartoffeln, Kochsalz, Sellerie, Porree, Kartoffelpüree [Kartoffeln, Emulgator: E471, Antioxidationsmittel: E304i; Konservierungsstoff: Natriummetabisulfit, Kurkuma], Zwiebeln, Pflanzenöl (ungehärtete Palmöl), Weizenmehl, Hefeextrakt, Säuerungsmittel: E262; Dextrose, Gewürzextrakte, Gewürz.



Produktspezifikation

	Zubereitungsempfehlung: Die Verpackung öffnen und den Inhalt in einen Topf geben. Das Produkt auf ca. 80 °C 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	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		
	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 SO ₂ angegeben		X	Natriummetabisulfit
	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 100g des verzehrsfertigen Lebensmittels														
	<table><tr><td>Brennwert (kJ/ kcal)</td><td>558 kJ/134kcal</td></tr><tr><td>Fett</td><td>6,8</td></tr><tr><td>davon gesättigte Fettsäuren</td><td>3,0</td></tr><tr><td>Kohlenhydrate</td><td>8,2</td></tr><tr><td>davon Zucker</td><td>1,2</td></tr><tr><td>Eiweiß</td><td>8,1</td></tr><tr><td>Salz</td><td>1,4</td></tr></table>	Brennwert (kJ/ kcal)	558 kJ/134kcal	Fett	6,8	davon gesättigte Fettsäuren	3,0	Kohlenhydrate	8,2	davon Zucker	1,2	Eiweiß	8,1	Salz	1,4
	Brennwert (kJ/ kcal)	558 kJ/134kcal													
	Fett	6,8													
	davon gesättigte Fettsäuren	3,0													
	Kohlenhydrate	8,2													
	davon Zucker	1,2													
	Eiweiß	8,1													
Salz	1,4														
Produktgewicht	Nettogewicht je VE (ml): 425														
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.			