

Produktspezifikation

1. Produktbezeichnung

Verkehrsbezeichnung gemäss LMKV: Sauce Hollandaise
 Artikelnummer: 501619
 EAN-Nummer Tetrabrik: 4029384 501602
 EAN-Nummer Tray: 4029384 501619



2. Verpackung

Verpackungsmaterial: 1 Liter Comibloc
 Format Comibloc (L x B x H): 9,4 cm x 6,2 cm x 18,4 cm
 Brutto- / Nettogewicht Comibloc: 1,030 kg / 0,998 kg
 Liefereinheit LE: 12 x 1 Liter Tray
 Format LE (L x B x H): 39,6 cm x 19,8 cm x 18,7 cm
 Brutto- / Nettogewicht LE: 12,500kg / 11,976 kg
 Packschema: 12 Trays a 6 Lagen= 72 Trays
 Palettenformat (L x B x H): 80 cm x 120 cm x 120 cm
 MHD-Angabe: Tag.Monat.Jahr
 Zolltarifnummer: 21039090

3. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Lagertemperatur: langfristig bei + 15 °C bis + 25 °C lagern, nach dem Öffnen gekühlt innerhalb von 3 Tagen verarbeiten
 Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung: 8 Wochen (bei oben genannten Konditionen)

4. Sensorische Beschreibung

Aussehen, Farbe : hellgelb
 Geruch, Geschmack : säuerlich, leicht würzig
 Textur : dickflüssig

5. Zusammensetzung in mengenmäßig absteigender Reihenfolge (Zutatenliste)

Zutaten: Pflanzliche Öle (Rapsöl, Sonnenblumenöl), Wasser, Magermilch, Eigelb (5%), Glucose-Fructose-Sirup, Zucker, Salz, Säuerungsmittel: Milchsäure; Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan; färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt, Gewürze, natürliche Aromaextrakte und andere Aromen.

6. Zusatzstoffe

Zusatzstoff	E-Nummer	Deklarationspflichtig
Milchsäure	E 270	Nein
Xanthan	E 415	Nein
Guarkernmehl	E 412	Nein

7. Ernährungsinformation in g / 100 ml

Fett 44,8
 Eiweiß 1,4
 Kohlenhydrate 3,9
 kcal / kJ 415/ 1678
 Broteinheiten 0,13 BE/ 100 ml

8. Mikrobiologische Werte

	Max.	
Aerobe, mesophile Keime	1.000	KbE/g
Enterobacteriaceen	n.d.	KbE/g
Hefen	10	KbE/g
Schimmelpilze	10	KbE/g
Staphylococcus aureus		KbE/g
Salmonellen	negativ in 25 g	

Die Werte sind analytisch bestimmt.

BIGFOOD Produktions GmbH Schäferkamp 3 19246 Zarrentin Tel. 038851/32780 – Fax 038851/32789	Version 02	Datei: OM Sauce Hollandaise, 12 x 1 V 02.doc	Freigabedatum: 30.04.2013	Seite 1 von 2
--	-------------------	---	------------------------------	---------------

9. Deklaration von allergenen und tierischen Zutaten

Kategorie	Ist im Produkt enthalten		Wenn ja, nähere Beschreibung
	Ja	Nein	
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Schalenfrüchte (z.B. Mandel, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss, Pistazie) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X		Magermilch
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	X		Eigelb
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂ angegeben		X	
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Rind und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Schwein (Schinken, Gelatine) und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Geflügel und daraus hergestellte Erzeugnisse	X		Hühnereigelb

10. 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 zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel.

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

11. 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 Größen 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.

BIGFOOD Produktions GmbH Schäferkamp 3 19246 Zarrentin Tel. 038851/32780 – Fax 038851/32789	Version 02	Datei: OM Sauce Hollandaise, 12 x 1 V 02.doc	Freigabedatum: 30.04.2013	Seite 2 von 2
--	-------------------	---	------------------------------	---------------