

## Produktspezifikation

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Artikelbezeichnung:</b> | <b>Sylter* Dressing</b><br>*hergestellt in Elsdorf |
|----------------------------|--|

**Produktgruppe:** Feinkost (Feinkostsalate, Dressings, Saucen, Desserts)

**Artikelnummer:** 628007, 628050

**Gebindegröße:** 0,75 Liter, 5 Liter

**Verpackungsart:** Kunststoffeimer, gedeckelt, mit Klebeetikett

**Zutaten:** Wasser, Rapsöl, Zucker, 6% Zwiebeln, Branntweinessig, **Eigelb**, modifizierte Stärke, Dextrose, Speisesalz, Verdickungsmittel: Xanthan; **Senfsaaten**, Gewürze

**Kann Spuren von Milch, Soja und Sellerie enthalten.**

**Sensorik:**

|                     |                                   |
|---------------------|-----------------------------------|
| Aussehen:           | weiß, mit Zwiebelstückchen        |
| Geruch / Geschmack: | süß-sauer, mit feiner Zwiebelnote |
| Konsistenz:         | sämig, homogen                    |

**Haltbarkeit:** Bei +2°C bis +7°C ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck TT.MM.JJJJ

**mikrobiologische Kriterien:** In Anlehnung an die Richtlinie der DGHM für Feinkostsalate:

|  | Richtwert       | Warnwert        |
|--|-----------------|-----------------|
| aerobe mesophile Koloniezahl (KbE/g):      | $1 \times 10^6$ | -               |
| Enterobacteriaceae (KbE/g):                | $1 \times 10^3$ | $1 \times 10^4$ |
| Escherichia coli (KbE/g):                  | $1 \times 10^2$ | $1 \times 10^3$ |
| Milchsäurebakterien (KbE/g):               | $1 \times 10^6$ | -               |
| Hefen (KbE/g):                             | $1 \times 10^5$ | -               |
| Koagulase-positive Staphylokokken (KbE/g): | $1 \times 10^2$ | $1 \times 10^3$ |
| Salmonella (KbE/g):                        | -               | n.n. in 25 g    |
| Listeria monocytogenes (KbE/g):            | -               | $1 \times 10^2$ |

**Gentechnisch veränderte Organismen:**

keine

**Allergene Inhaltsstoffe:**

gemäß EU VO Nr. 1169/2011

|   | ja | nein |
|---|----|------|
| Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybriden) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse |    | x    |
| Krebstiere und Krebstiererzeugnisse   |    | x    |

|  |   |   |
|--|---|---|
| Eier und Eierzeugnisse   | x |   |
| Fisch und Fischerzeugnisse   |   | x |
| Erdnuss und Erdnusserzeugnisse   |   | x |
| Soja und Sojaerzeugnisse   |   | x |
| Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose  |   | x |
| Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse |   | x |
| Sellerie und Sellerieerzeugnisse   |   | x |
| Senf und Senferzeugnisse   | x |   |
| Sesamfrüchte und Sesamerzeugnisse  |   | x |
| Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration > 10 mg/kg oder > 10mg/ l  |   | x |
| Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse   |   | x |
| Lupine und Lupinenerzeugnisse  |   | x |

Nährwertangaben, Dressing Sylter Art, berechnet (Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel):

| Nährwertangaben je 100 ml   |                     |
|-----------------------------|---------------------|
| Brennwert                   | 1159 kJ<br>280 kcal |
| Fett                        | 25,8 g              |
| davon gesättigte Fettsäuren | 2,0 g               |
| Kohlenhydrate               | 11,5 g              |
| davon Zucker                | 9,2 g               |
| Eiweiß                      | 0,5 g               |
| Salz                        | 1,00 g              |

|   |   |                                |                                 |
|---|---|--------------------------------|---------------------------------|
| Versions-Nr. der Spezifikation:<br>1.1      | Erstellt: 31.07.2014<br>Datum/ Unterschrift<br>(QM-Abteilung)                                     | Freigabe:<br>(Betriebsleitung) | Freigabe:<br>(Geschäftsleitung) |
| Änderungsgrund:<br>Anpassung<br>Produktname | 12.08.2014<br> | gez. F. Fregien                | gez. A. Gorgas                  |