



MANAGEMENT-DOKUMENTATIONSSYSTEM
PRODUKTSPEZIFIKATION
INTEGRIERTES PROZESSMANAGEMENT

Dokument :
SP781060_ÄNDERUN
GSDIENST_LMIV.DOC
Erstellt: 06.06.2000
Revision: 08.12.2014
Gültig ab : 08.12.2014

KERNPROZESS : INFORMATIONSLLENKUNG
SUBPROZESS : DOKUMENTE UND DATEN

Seite : 1 von 3

Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer : **781060**
(*article number*)

Ab Charge > 14027001

Artikel-/
Verkehrsbezeichnung :
(*name of product*)

GASTRO PROFI

FRITTIERFETT LONG LIFE HALBFLÜSSIG 10L

Herkunft : EU
(*origin*) (EU)

Zugabemenge : -
(*usage rate*)

Aussehen / Konsistenz : Hell gelb
(*appearance / consistency*) (light yellow)

Geruch : neutral
(*odour*) (neutral)

Geschmack : neutral
(*taste*) (neutral)

Verpackung : Das verwendete Verpackungsmaterial ist lebensmittelrechtlich unbedenklich.
(*packaging*) (The packing material used is suitable for use with foodstuff)

Haltbarkeit : 12 Monate in geschlossener Originalverpackung
(*shelf-life*) (months in closed original packaging)

Lagerbedingungen : Nach erster Öffnung im Kühlraum lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen
(*storage conditions*) (after first opening store in the refrigerator, do not expose to direct sunlight)

Zutatenliste (*list of ingredients*)

Pflanzliche Öle und Fette 100% (Palmöl, Sonnenblumenöl, Rapsöl), Antioxidationsmittel: Butylhydroxytoluol, Schaumverhüter: Dimethylpolysiloxan.

Vegetable oils and fats 100% (palm oil, sunflower oil, rape seed oil), antioxidant: butylhydroxytoluol, foaming agent: dimethylpolysiloxan.



MANAGEMENT-DOKUMENTATIONSSYSTEM
PRODUKTSPEZIFIKATION
 INTEGRIERTES PROZESSMANAGEMENT

Dokument :
 SP781060_ÄNDERUN
 GSDIENST_LMIV.DOC
 Erstellt: 06.06.2000
 Revision: 08.12.2014
 Gültig ab : 08.12.2014

KERNPROZESS : INFORMATIONSLLENKUNG
 SUBPROZESS : DOKUMENTE UND DATEN

Seite : 2 von 3

Mikrobiologische Kennzahlen (*microbiological values*)

NAME (NAME)	TYP. WERT ^I (TYPICAL VALUE)	RICHTWERT (GUIDE VALUE)	WARNWERT ^{II} (WARNING VALUE)		METHODE (METHOD)
Gesamt Keimzahl (total plate count)	< 1 · 10 ⁴	—	—	/g	§ 64 LFGB
Hefen (yeasts)	< 1 · 10 ²	—	—	/g	§ 64 LFGB
Schimmel (moulds)	< 1 · 10 ²	—	—	/g	§ 64 LFGB
Lactobacillus (lactobacillus)	< 1 · 10 ²	—	—	/g	§ 64 LFGB
E. Coli (escherichia coli)	n.n.	—	—	/g	§ 64 LFGB
Bacillus cereus (bacillus cereus)	—	—	—	/g	§ 64 LFGB
Staphylococcus aureus (staphylococcus aureus)	—	—	—	/g	§ 64 LFGB
Salmonellen (salmonella)	—	n.n.	n.n.	/25g	§ 64 LFGB

Chemische / physikalische Kennzahlen (*chemical / physical values*)

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT ^I (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Brennwert (energy content)	3700 900	kJ/100g kcal/100g	berechnet (calculated)
Fettgehalt (fat content)	100	%(m/m)	berechnet (calculated)
davon gesättigte Fettsäuren (of which saturated fatty acids)	29	%(m/m)	berechnet (calculated)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	0,0	%(m/m)	berechnet (calculated)
davon Zucker (of which sugars)	0,0	%(m/m)	berechnet (calculated)
Eiweiß (protein)	0,0	%(m/m)	berechnet (calculated)
Salz (salt)	0,0	%(m/m)	Berechnet aus Natrium (calculated from sodium)



MANAGEMENT-DOKUMENTATIONSSYSTEM
PRODUKTSPEZIFIKATION
INTEGRIERTES PROZESSMANAGEMENT

Dokument :
SP781060_ÄNDERUN
GSDIENST_LMIV.DOC
Erstellt: 06.06.2000
Revision: 08.12.2014
Gültig ab : 08.12.2014

KERNPROZESS : INFORMATIONSLLENKUNG
SUBPROZESS : DOKUMENTE UND DATEN

Seite : 3 von 3

Allergene gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II *

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (cereals containing gluten and products thereof)	negativ (negative)
Krebstiere u.-erzeugnisse (crustaceans and products thereof)	negativ (negative)
Eier u.-erzeugnisse (eggs and products thereof)	negativ (negative)
Fisch u.-erzeugnisse (fish and products thereof)	negativ (negative)
Erdnüsse u.-erzeugnisse (peanuts and products thereof)	negativ (negative)
Soja u.-erzeugnisse (soya and products thereof)	negativ (negative)
Milch und Milcherzeugnisse (milk and products thereof)	negativ (negative)
Schalenfrüchte u.-erzeugnisse (nuts and products thereof)	negativ (negative)
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10ppm (Sulphur dioxide and sulphites >10ppm)	negativ (negative)
Sellerie u.-erzeugnisse (celery and products thereof)	negativ (negative)
Senf u.-erzeugnisse (mustard and products thereof)	negativ (negative)
Lupine u.-erzeugnisse (lupin and products thereof)	negativ (negative)
Weichtiere u.-erzeugnisse (molluscs and products thereof)	negativ (negative)
Sesamsamen u.-erzeugnisse (Sesame seeds and products thereof)	negativ (negative)

* Wir garantieren, dass dieses Produkt rezeptgemäß keine der mit 'negativ' gekennzeichneten Bestandteile enthält. Eine unvermeidbare, prozessbedingte Kreuzkontamination lässt sich trotz sorgfältigster Reinigung, Prozessführung und Überwachung sowie auch seitens der vorgelagerten Produktionsstufen unserer Vorlieferanten nicht vollständig ausschließen. Die oben gemachten Angaben stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnisse und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Daten zugesichert werden.

* We guarantee that this product by formulation does not contain any of the components marked as "negative". However, even through thorough sanitation, manufacturing production controls as well as guarantees and careful selection of our approved suppliers, we cannot completely guarantee that no cross-contamination occurred during our production process or at our supplier(s). The listed statements are made to the best of our knowledge and can only be guaranteed based on the data available

Ahrensburg, den 08. Dezember 2014

I.A. ANNE-KATRIN BISCHOF
QUALITÄTSSICHERUNG (QUALITY ASSURANCE)

ⁱ Die angegebenen exakten Daten beziehen sich naturgemäß nur auf die untersuchte Partie. Die Probenahme erfolgt nach DIN 10220 (Prüfung von Gewürzen und Zutaten - Probenahme) und kann nur im Rahmen dieser statistischen Sicherheit zugesichert werden. (Given data are based on analysed batch only. The sampling is in accordance with DIN 10220 (testing of spices and condiments, sampling) and can only be guaranteed within these statistical limits.)