

# Produktspezifikation

## 1. Produktbezeichnung

Verkehrsbezeichnung gemäß LMKV: Balsamico Frischdressing  
 Artikelnummer: 300649  
 EAN – Code: 4 029384 300649



## 2. Verpackung

Verpackungsmaterial: 3 Liter – Polypropylen Eimer mit schwarzem Deckel  
 Liefereinheit: 3 Liter - Eimer  
 Format LE (L x B x H): 20 cm x 20 cm x 13,8 cm  
 Brutto- / Nettogewicht LE: 3,262 kg / 3,132 kg  
 Packschema: 24 Eimer je Lage \* 5 = 360 Liter je Palette  
 Palettenformat (L x B x H): 80 cm x 120 cm x 80,4 cm  
 MHD-Angabe: Tag.Monat.Jahr  
 Zolltarifnummer: 21039090

## 3. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Lagertemperatur: unter Kühlung bei +2 bis +7 °C  
 Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung: 3 Wochen (bei oben genannten Konditionen)

## 4. Sensorische Beschreibung

Aussehen, Farbe : braunes Essig-Öl-Dressing  
 Geruch, Geschmack : mild-säuerlich, Balsamico-Art, angenehm würzig  
 Textur : dünnfließend

## 5. Zusammensetzung in mengenmäßig absteigender Reihenfolge (Zutatenliste)

Zutaten: Trinkwasser, Balsamicoessig 18 % (Weinessig, konzentrierter Traubenmost, Karamellzucker), Zucker, jodiertes Speisesalz, Rapsöl, Olivenöl 1 %, Dextrose, Säureregulator (Natriumcitrate, Natriumacetate), Trockenglucosesirup, Trockenkaramellzuckersirup, Maltodextrin, modifizierte Maisstärke, Stabilisator (Natriumalginat, Xanthan), Hefeextrakt, Aroma (Sellerie).

## 6. Kennzeichnung der Zusatzstoffe

Zusatzstoff	E-Nummer	Deklarationspflichtig
Natriumalginat	E 401	Nein
Xanthan	E 415	Nein
Natriumcitrate	E 331	Nein
Natriumacetate	E 262	Nein

## 7. Ernährungsinformation in g / 100 ml

Fett 3,1  
 Eiweiß 0,3  
 Kohlenhydrate 7,4  
 Kcal / kJ 59 / 246  
 Broteinheiten 0,62 BE/ 100 ml

## 8. Mikrobiologische Werte

	Max.	
Aerobe, mesophile Keime	100.000	KbE/g
Enterobacteriaceen	200	KbE/g
Hefen	1.000	KbE/g
Schimmelpilze	200	KbE/g
Milchsäurebakterien	1.000	KbE/g
Staphylococcus aureus	200	KbE/g
Salmonellen	negativ in 25 g	
Listerien	negativ in 25 g	

Die Werte sind analytisch bestimmt

BIGFOOD Produktions GmbH Schäferkamp 3 19246 Zarrentin Tel. 038851 / 32780-Fax 038851 / 32789	<b>Version 03</b>	Datei: OM Balsamico Dressing 3l V 03.doc	Freigabedatum: 18.01.2011	Seite 1 von 2
--	-------------------	---	------------------------------	---------------

## 9. Allergenerklärung

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	
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	X		Sellerieöl
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben		X	
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Weichtiere 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	

## 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	<b>Version 03</b>	Datei: OM Balsamico Dressing 3l V 03.doc	Freigabedatum: 18.01.2011	Seite 2 von 2
--	-------------------	---	------------------------------	---------------