

Produktspezifikation

1. Produktbezeichnung

Verkehrsbezeichnung gemäß LMKV: French Dressing
 Artikelnummer: 306016
 EAN – Code: 4 029384 306016



Verpackung

Verpackungsmaterial: 3 Liter – Polypropylen Eimer mit gelbem Deckel
 Liefereinheit: 3 Liter - Eimer
 Packschema: 24 Eimer je Lage * 5 = 120 Eimer je Palette
 MHD-Angabe: Tag.Monat.Jahr

2. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

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

3. Sensorische Beschreibung

Aussehen, Farbe: hellgelbliche Salatsoße mit zahlreichen Kräutern
 Geruch, Geschmack: säuerlich, nach Kräutern, angenehm würzig, Senfkomponente
 Textur: cremig, dickfließend

4. Zusammensetzung in mengenmäßig absteigender Reihenfolge (Zutatenliste)

Zutaten: Trinkwasser, Rapsöl 20%, Senf (Senfsaat, Kräuteressig aus Branntwein, Wasser, Salz, Zucker, Gewürze, Kräuter), Branntweinessig, Zucker, modifizierte Maisstärke, Milchzucker, jodiertes Speisesalz, pflanzliches Fett gehärtet, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan, Johannisbrotkernmehl), Milcheiweiß, Säuerungsmittel Citronensäure, Dill, Würze (hydrolysiertes Sojaeiweiß), Aroma, Hühnereigelb, Säureregulator Natriumacetate, Gewürze, Kräuter.

5. Kennzeichnung der Zusatzstoffe

Zusatzstoff	E-Nummer	Deklarationspflichtig
Guarkernmehl	E 412	Nein
Johannisbrotkernmehl	E 410	Nein
Xanthan	E 415	Nein
Citronensäure	E 330	Nein
Natriumacetate	E 262	Nein


6. Ernährungsinformation in g / 100 ml

Fett 21,9
 Eiweiß 0,7
 Kohlenhydrate 7,9
 kcal / kJ 232 / 957
 Broteinheiten 0,7 BE/ 100 ml

Die Werte sind analytisch bestimmt.

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	

BIGFOOD Produktions GmbH Schäferkamp 3 19246 Zarrentin Tel. 038851/32780 – Fax 038851/32789	Version 01	Datei: FN French Dressing 3l.doc	Freigabedatum: 14.02.2008 	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		Hydrolysiertes Sojaweiß
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		Milchweiß, Laktose
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	X		Hühnereigelb
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	X		Senf
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂ 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		Hühnereigelb
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Lupine 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 Gründen 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 01	Datei: FN French Dressing 31.doc	Freigabedatum: 14.02.2008 	Seite 2 von 2
--	------------	--	---	---------------