

## Produktspezifikation

### Produktbezeichnung Senfeimer Meerrettich 5 kg

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Marke                     | Peeneland   |
| Lieferant/Produktionsort: | Tutower Senf & Feinkostfabrik GmbH<br>Preetzerstr.15<br>17153 Stavenhagen |
| Ursprungsland:            | Deutschland   |
| Verkehrsbezeichnung:      | Peeneland Original Tutower Senf Schmeck den Norden<br>Meerrettichsenf     |
| QM-Verantwortlicher:      | Kerstin Mütter  |
| Telefon Nr.:              | 039954 27712  |
| Fax Nr.:                  | 039954 27738  |
| QM-System:                | IFS Version 6   |

### Produktbezogene Daten

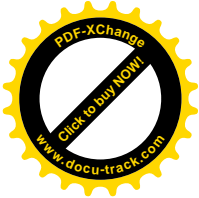
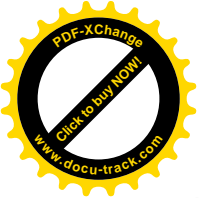
|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| EAN Artikel:                       | 401315603100 8   |
| Verpackung:                        | weißer Kunststoffbehälter (Polypropylen)   |
| Verschluss:                        | Deckel aus roten Kunststoff (Polypropylen)   |
| Etikett:                           | Etikett auf dem Eimer ist rot,schwarz bedruckt                                     |
| Zutaten:                           | Wasser,Senfsaaten,Branntweinessig,Salz,Zucker,<br>Gewürze,Aroma                    |
| MHD:                               | vom Produktionstag 9 Monate, bei 25°C  |
| Restlaufzeit:                      | 7 Monate   |
| Füllmenge:                         | 5 kg   |
| Paletten:                          | 1 Euro = 80 Eimer<br>1 Lage = 20 Eimer<br>4 Lagen/Palette                          |
| Kennzeichnung:                     | Verkehrsbezeichnung, Füllmenge, MHD,Zutaten,Nährwerte                              |
| Anlieferungstemperatur:            | Umgebungstemperatur, ohne Kühlung  |
| Transport und Temperaturbedingung: | auf Europalette eingestrecht, frostfrei und lichtgeschützt bei ./.<br>3°C - + 25°C |

### Sensorik

|             |   |
|-------------|---|
| Aussehen:   | homogene, hell-ockerfarbene Masse                               |
| Geruch:     | senfig, würzig, aromatisch, ohne Fremdgeruch                    |
| Geschmack:  | arttypisch senfig, würzig, ohne Fremdgeruch                     |
| Konsistenz: | pastöse, homogene Masse, eine Synärese ist nicht auszuschließen |

### Analytik

|                                  |                       |
|----------------------------------|-----------------------|
| ph-Wert:                         | 3,5 - 3,9             |
| Gesamtsäure ber. als Essigsäure: | 1,40 - 1,80%          |
| Kochsalz:                        | 25-27 ms (mikrosolid) |
| Trockensubstanz:                 | 19,0 - 22,0%          |
| Dichte:                          | 1,04 - 1,05 mg/ml     |



## Mikrobiologie

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| Gesamtkeimzahl:      | <50.000/g |
| Hefen:               | <100/g    |
| Schimmelpilze:       | <100/g    |
| Milchsäurebakterien: | <100/g    |
| Enterbacteriaceae:   | <100/g    |

## Nährwerte

pro 100ml

|                              |           |
|------------------------------|-----------|
| kcal:                        | 96(400kj) |
| Fett:                        | 6,6 g     |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 0,5 g     |
| Kohlenhydrate:               | 3,0 g     |
| davon Zucker:                | 3,0 g     |
| Eiweiß:                      | 5,7 g     |
| Salz:                        | 1,0 g     |

|               |   |
|---------------|---|
| GVO-Freiheit: | Das Produkt beinhaltet keine Rohstoffe, die genetisch verändert oder unter Zuhilfenahme von genetisch veränderten Rohstoffen/Organismen hergestellt wurden. Im Fall einer unbeabsichtigten oder technischen unvermeidbaren Kontamination des Produktes mit in der EU gelassenen genetisch modifiziertem Material anderer Rohstoffe ist der Anteil kleiner 0,9%. |
| Allergene:    | Senfsaaten  |

Erstellt: 02.01.2011  
geändert: 01.02.2013  
geändert: 01.09.2014

Tutower Senf & Feinkostfabrik GmbH QMB: Mütter