



Fertigproduktspezifikation
Tomatenketchup Standard
10 kg Eimer

Artikelnummer
241705 - 008

1. Produktbezeichnung:

Tomatenketchup Standard, 10 kg Eimer

2. Produktbeschreibung:

dickflüssige, arttypische Ketchupmasse
- Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel -

3. Sensorik:

Aussehen/Farbe:

dunkelrot

Geruch:

arttypisch, fruchtig, aromatisch

Geschmack:

aromatisch, würzig

Konsistenz:

dickflüssig

4. Deklaration:

4.1 Zutatenliste:

Tomatenmark (50 %), Wasser, Branntweinessig, modifizierte
Kartoffelstärke, Zucker, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Johannis-
brotkernmehl und Xanthan, Speisesalz, Konservierungsstoffe Kalium-
sorbat und Natriumbenzoat, Rote Bete Dicksaft, Gewürze (mit
Sellerie), Aromen (natürlich und naturidentisch), Säuerungsmittel
Zitronensäure, Süßstoff Saccharin, Farbstoff Paprikaextrakt.

4.2 bei loser Abgabe:

enthält Farbstoff, Konservierungsstoffe und Süßungsmittel

5. deklarierte Füllmenge:

10 kg

6. Haltbarkeit/Lagerungsbedingungen:

MHD:

3 Monate, bei ungeöffneter Originalverpackung

Temperatur:

nach Anbruch kühl lagern.



Fertigproduktspezifikation

Tomatenketchup Standard

10 kg Eimer

Artikelnummer

241705 - 008

7. analytische Kennzahlen:

7.1 chemische Kennzahlen:

pH-Wert: 3,9 ± 0,2 PF_WF_1045 (Prüfnachweis)
Refraktion: 35° Brix ± 1,0 PF_WF_1067

7.2 mikrobiologische Kennzahlen:

Gesamtkeimzahl:	< 10 ⁴	PF_WF_1039	Enterobacteriaceae:	< 10 ²	PF_WF_1051
Hefen:	< 10 ³	PF_WF_1050	coliforme Bakterien:	< 10 ²	PF_WF_1052
Schimmelpilze:	< 10 ²	PF_WF_1050			

7.3 Nähr- und Brennwertangaben (durchschnittlich in 100 g Produkt):

Eiweiß:	1,0 g	kJoule:	208
Kohlenhydrate:	10,5 g	kcal:	49
Fett:	in Spuren		

8. Anlieferung/Verpackung:

Verkaufseinheit: 10 kg, PP-Eimer
Verkaufseinheiten pro Lage: 13
Lagen pro Palette: 4
Verkaufseinheiten pro Palette: 52
EAN-Code: 4 006887 010107
Palette: Europoolpalette



Fertigproduktspezifikation
Tomatenketchup Standard
10 kg Eimer

Artikelnummer
241705 - 008

9. Allergie-Information (gemäß Richtlinie 2006/142/EG):

A L L E R G E N E	enthalten
Ei und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Krebstier und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid > 10 mg/kg	<input type="checkbox"/>
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Soja und Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>

= laut Rezeptur nicht zugesetzt und nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohwaren enthalten. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

10. Gentechnisch veränderte Organismen (GVO):

Sämtliche Zutaten, einschließlich Zusatzstoffe und Aromen, sind weder gentechnisch modifizierte Organismen, noch enthalten sie diese oder werden direkt aus diesen hergestellt. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch unvermeidbare Beimischungen unterhalb der gesetzlich festgelegten Schwellenwerte, bezogen auf die jeweilige Zutat.

Das Produkt entspricht den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen Deutschlands (LFGB, Deutsches Lebensmittelbuch), sowie der EU-Gesetzgebung.

erstellt: Qualitätssicherung

Freigabe: 

Datum: 1. Juni 2007

Seite -3 von 3-

241705 - 008