

Merschbrock-Wiese Gewürz GmbH Rietberg

Spezifikation : 07
Druck-Datum: 11.02.14

30.07.13 *71038

ID: Ka
Seiten 2

PRODUKTSPEZIFIKATION

Verkehrsbezeichnung

Artikel-Nr.

Trockenmischung zur Herstellung von Kartoffelpüree

71038

1. Produktbeschreibung

Hergestellt aus gesunden, schonend getrockneten Kartoffeln, sowie geschmacksgebenden Komponenten.

2. Inhaltsbestandteile

Zutaten: 91% Kartoffelflocken, 4% **Vollmilchpulver**, Speisesalz, Emulgator E471, Aroma, Säuerungsmittel Citronensäure, Curcuma, Antioxidationsmittel E304*, Muskat- und Pfefferaroma.

* im verzehrfertigen Produkt nicht deklarationspflichtig.

3. Sensorische Daten

Konsistenz:	Frei fließendes Granulat
Aussehen:	Hellgelb- gelb
Geruch:	Typisch, nach Kartoffel
Geschmack:	Typisch, würzig

4. Allergene Stoffe (gemäß Allergenpolitik Merschbrock-Wiese)

Allergene laut Rezeptur bzw. Rohstoff: Milcherzeugnisse.

5. GMO Status

Hiermit bestätigen wir, dass die von Merschbrock-Wiese produzierten und gelieferten Produkte weder nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln noch den neuen EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel, nach unserem Wissensstand kennzeichnungspflichtig sind. Sollte sich diese tatsächliche Situation ändern, werden wir Sie gemäß den rechtlichen Vorgaben zur Rückverfolgbarkeit von GVO-Lebens- und Futtermitteln davon in Kenntnis setzen.

6. Verpackungsinhalt / Verpackungsart

In Beutel-, Sack- oder Glasgebinden, lebensmittelecht, geruchsneutral und umweltverträglich. „**Unter Schutzatmosphäre verpackt**“.

7. Haltbarkeit

12 Monate MHD bei ungeöffneter Verpackung ab Produktion.

8. Lagerbedingungen

Kühl, trocken und lichtgeschützt.

9. Empfohlene Zugabemenge / Dosierungsempfehlung

1kg Pulver mit 5,25 Liter Wasser ergeben 6,25kg fertiges Püree. Ca. 31 Portionen à 200g.

10. Chemisch- / Physikalische Daten

Wasser (%):	< 10
-------------	------

Die Höchstwerte der Kontaminanten - VO und der Rückstandhöchstmengen - VO werden eingehalten.

Merschbrock-Wiese Gewürz GmbH Rietberg

Spezifikation : 07
Druck-Datum: 11.02.14

30.07.13 *71038

ID: Ka
Seiten 2

11. Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100g		pro 100g (zubereitet*)		pro Portion** (zubereitet*)	
Energie:	1451	kJ	272	kJ	544	kJ
Energie:	343	kcal	64	kcal	128	kcal
Fett:	1,7	g	0,3	g	0,6	g
davon - gesättigte Fettsäuren:	1,3	g	0,2	g	0,5	g
Kohlenhydrate:	70,3	g	13,2	g	26,4	g
davon - Zucker:	2,7	g	0,5	g	1,0	g
Ballaststoffe:	6,0	g	1,1	g	2,3	g
Eiweiß:	8,5	g	1,6	g	3,2	g
Salz:	3,9	g	0,7	g	1,5	g

*100ml zubereitetes Produkt mit 1kg Pulver und 5,25 Liter Wasser

** Eine Portion entspricht 200g

Die Ermittlung der Nährwerte erfolgte durch Berechnung der bereits vorliegenden Nährwerte bestimmter, einflussgebender Rohstoffe. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen nicht ausgeschlossen werden. Der Salzgehalt ist teilweise auf das natürlich enthaltene Natrium zurückzuführen.

12. Mikrobiologische Richtwerte

In Anlehnung an die Empfehlung für Kräuter und Gewürze, Trockenprodukte, Trockensuppen, Trockensaucen (Richt- und Warnwerte) der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie.

Das Produkt besteht aus reinen Inhaltsbestandteilen in Lebensmittelqualität, dessen qualitative und quantitative wertbestimmende Parameter im Rahmen unseres Qualitätssicherungs-Systems und unserer Sorgfaltspflicht überwacht werden.

13. Hygienestatus

Die Freiheit von Schädlingen, gesundheitsgefährdenden Stoffen ist als gesichert anzusehen. Das Produkt ist soweit technisch möglich, frei von Fremdbestandteilen.

14. Rechtlicher Status

Dem gültigen Europäischen Lebensmittelrechts und Deutschen Lebens- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), dessen Verordnungen und Richtlinien entsprechend.

Erklärung:

Wir bestätigen, dass die von uns bezogenen Artikel in ungeöffneten Zustand und bei angemessener Lagerung, bezogen auf den Untersuchungszeitraum und im Rahmen der von uns angewandten Probenziehungspläne und Untersuchungen, den Bestimmungen des EU-Lebensmittelrechts entsprechen.

Die angegebenen chemischen (Nr. 10) und mikrobiologischen Werte (Nr. 12) ergeben sich im Rahmen der staatlichen Sicherheit unseres Probenahmeverfahrens nach DIN 10220. Sie basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, die aufgrund sorgfältiger Untersuchungen zustande gekommen sind. Sie stellen jedoch keine Zusicherung im rechtlichen Sinne dar, da Schwankungen in grundsätzlich allen dargestellten Werten wegen der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht auszuschließen sind. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäße Produkthandhabung Qualitätsänderungen ergeben, die außerhalb unseres Einflussbereiches liegen.

Ausdruck trägt keine Unterschrift, da maschinell erstellt.