



Serviervorschlag

Art.-Nr.: 22113

Wasabi-Frischkäsecreme

ohne Zusatz von Konservierungsstoffen
verpackt unter Schutzatmosphäre

GTIN: 4004820221139

Produktbeschreibung:

Frischkäsezubereitung mit einer kräftigen, abgerundeten Meerrettichnote

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung:

Frischkäsezubereitung, Rahmstufe im Milchanteil, wärmebehandelt

Zutatenliste:

Zutaten: Frischkäsezubereitung 67 % [**Doppelrahmfrischkäse**, **Milcheiweißerzeugnis**, Speisesalz], Sauermilcherzeugnis [**Sauerrahm**, modifizierte Stärke, Speisegelatine], Tafelmeerrettich [Meerrettich, Branntweinessig, Wasser, Rapsöl, Säuerungsmittel: Citronensäure; Speisesalz, Dextrose], Kräuter, Zucker, Speisesalz, Wasabi-Paste [Meerrettich, Wasser, Spirulina*, Curcuma], Zitronensaftkonzentrat. *als färbendes Lebensmittel

Verpflichtende Kennzeichnung an loser Ware:

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum unverschlüsselt nach Tag und Monat und durch die Worte "gekühlt mindestens haltbar bis ...", Allergene: siehe Allergenliste

Fettgehaltsstufe:

Rahmstufe im Milchanteil, 59 % Fett in Trockenmasse



Produktspezifikation

Version: 02
Erstellt / Geändert am: 07.06.2019
Freigabe: QS
Art.-Nr.: 22113 Seite 2 von 4

Zutatenliste

Eingesetzte Zusatzstoffe

| | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Antioxidationsmittel | <input checked="" type="checkbox"/> Säuerungsmittel E 330 |
| <input type="checkbox"/> Emulgator | <input type="checkbox"/> Säureregulator |
| <input type="checkbox"/> Farbstoff | <input type="checkbox"/> Schaummittel |
| <input type="checkbox"/> Festigungsmittel | <input type="checkbox"/> Schmelzsalz |
| <input type="checkbox"/> Geliermittel | <input type="checkbox"/> Stabilisator |
| <input type="checkbox"/> Geschmacksverstärker | <input type="checkbox"/> Süßungsmittel |
| <input type="checkbox"/> Konservierungsstoff | <input type="checkbox"/> Trennmittel |
| <input type="checkbox"/> Mehlbehandlungsmittel | <input type="checkbox"/> Überzugsmittel |
| <input checked="" type="checkbox"/> modifizierte Stärke E 1422 | <input type="checkbox"/> Verdickungsmittel |

Sensorik:

| | |
|-------------|---|
| Farbe: | grünlich bis cremefarben |
| Geruch: | nach Frischkäse |
| Geschmack: | nach Frischkäse und Wasabi, leicht scharf |
| Konsistenz: | cremig-fest |

Lager und Transportbedingung:

+2 °C bis +7 °C ;
Mindesthaltbarkeit: 18 Tage
Nach dem Öffnen bitte zeitnah verzehren.

Verpackung und Kennzeichnung:

Schwarze PPC-Schale gesiegelt mit PET-Folie, mit transparentem Stülpdeckel
Loskennzeichnung: Buchstabe „L“ plus Tageszahl
Hersteller-Code: DE NW 502 EG

Verpackung Bezeichnung: 1 x 1.000 g
Verpackungseinheit (Netto Gewicht): 1000 g
Länge: 232 mm
Breite: 144 mm
Höhe: 70 mm

Conveniencegrad:

| | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Roherzeugnis | <input type="checkbox"/> küchenfertig |
| <input type="checkbox"/> zubereitungsfertig | <input type="checkbox"/> garfertig |
| <input type="checkbox"/> regenerierfertig | <input checked="" type="checkbox"/> verzehrfertig |



Produktspezifikation

Version: 02
 Erstellt / Geändert am: 07.06.2019
 Freigabe: QS
 Art.-Nr.: 22113 Seite 3 von 4

Mikrobiologische Daten: Das Produkt entspricht den Richt- und Warnwerten für Feinkost der deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie

| Keimart | Richtwert | Warnwert |
|--|---------------------------|----------------------------------|
| Gesamtkeimzahl | 1 x 10⁶ | - |
| Koagulase positive Staphylokokken | 1 x 10² | 1 x 10³ |
| Escherichia Coli | 1 x 10¹ | 1 x 10² |
| Salmonellen | - | nicht nachweisbar in 25 g |
| Enterobacteriaceae | 1 x 10³ | 1 x 10⁴ |
| Listeria monocytogenes | - | 1 x 10² |
| Hefen | 1 x 10⁵ | - |
| Milchsäurebakterien | 1 x 10⁶ | |

Allergenkennzeichnung:

| | Verwendung von Zutaten mit allergenauslösenden Stoffen Use of ingredients with allergen substances | Laut Rezeptur enthalten / containing as recipe: |
|----|---|--|
| 1 | Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse | Nein |
| 2 | Krebstiere und -erzeugnisse | Nein |
| 3 | Eier und -erzeugnisse | Nein |
| 4 | Fisch und -erzeugnisse | Nein |
| 5 | Erdnüsse und -erzeugnisse | Nein |
| 6 | Soja und -erzeugnisse | Nein |
| 7 | Milch und -erzeugnisse | Ja |
| 8 | Schalenfrüchte und -erzeugnisse | Nein |
| 9 | Sellerie | Nein |
| 10 | Senfsaat | Nein |
| 11 | Sesamsamen | Nein |
| 12 | Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO ₂ | Nein |
| 13 | Lupinen und -erzeugnisse | Nein |
| 14 | Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler) | Nein |



Produktspezifikation

Version: 02
Erstellt / Geändert am: 07.06.2019
Freigabe: QS
Art.-Nr.: 22113 Seite 4 von 4

Nährwerte pro 100g gemäß LMIV Anhang XV:

| | |
|-----------------------------|----------|
| Energie | 1066 kJ |
| | 258 kcal |
| Fett | 23,4 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 14,9 g |
| Kohlenhydrate | 5,4 g |
| davon Zucker | 5,0 g |
| Eiweiß | 5,8 g |
| Salz | 1,20 g |

GVO / GMO Erklärung:

Wir bestätigen, dass die genannten Produkte, deren Zusatzstoffe, technische Hilfsstoffe oder Vorprodukte, sowie enthaltene Aromen und Enzyme weder gentechnisch veränderte Proteine noch gentechnisch veränderte DNA enthalten. Dieses Produkt unterliegt somit nicht der Verordnung (EG) 1829/2003 und ist nach der Verordnung (EG) 1830/2003 nicht Kennzeichnungspflichtig.

Ausgenommen sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare GVO- Anteile (je Zutat) mit einem Schwellenwert kleiner als 0,9%.

Lebensmittelrechtliche Erklärung:

Haftungsbeschränkung/Erklärung

Unsere Produkte entsprechen im ungeöffneten Zustand und bei angemessener Lagerung, bezogen auf den Untersuchungszeitpunkt und im Rahmen der von uns angewandten Proben, den Bestimmungen des deutschen Lebensmittel – und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) sowie den einschlägigen lebensmittelrechtlichen EU-Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung. Die Ausführungen dieser Spezifikation beruhen auf unserem derzeitigen Kenntnisstand und Erfahrungen. Sie sind lediglich als Information über unser Produkt zu werten und befreien nicht von der eigenen Prüfung. Für die Eignung unserer Produkte zu einem bestimmten Verwendungszweck können wir keine Haftung übernehmen. Alle gesetzlichen Bestimmungen und Hygienemaßnahmen, die die Weiterverwendung des Produktes betreffen, sind somit vom Anwender eigenverantwortlich einzuhalten.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.