



Produktspezifikation

Version: 01
Erstellt / Geändert am: 10.04.2018
Freigabe: QS
Art.-Nr.: 331 Seite 1 von 4



Serviovorschlag

Art.-Nr.: 331

Fleisch-Salat-Grundsauce

ohne Zusatz von Konservierungsstoffen

GTIN: 4004820803311

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung:

Eine fein gewürzte Mayonnaisen-Zubereitung mit Gewürzgurken-Schnitzeln, zur individuellen Herstellung von Fleischsalaten

Zutatenliste:

Zutaten: Rapsöl, Gewürzgurken 16 % [Gurken, Branntweinessig, Speisesalz, Zucker], Wasser, **Eigelb**, Zucker, Branntweinessig, Speisesalz, Senf [Wasser, **Senfsaat**, Branntweinessig, Speisesalz, Zucker, Gewürze], Pfeffer, Knoblauch, Zitronensaftkonzentrat.

Verpflichtende Kennzeichnung an loser Ware:

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung, Allergene: siehe Allergenliste



Produktspezifikation

Version: 01
Erstellt / Geändert am: 10.04.2018
Freigabe: QS
Art.-Nr.: 331 Seite 2 von 4

Zutatenliste

Eingesetzte Zusatzstoffe

- | | |
|--|--|
| ☐ Antioxidationsmittel | ☐ Säuerungsmittel |
| ☐ Emulgator | ☐ Säureregulator |
| ☐ Farbstoff | ☐ Schaummittel |
| ☐ Festigungsmittel | ☐ Schmelzsalz |
| ☐ Geliermittel | ☐ Stabilisator |
| ☐ Geschmacksverstärker | ☐ Süßungsmittel |
| ☐ Konservierungsstoff | ☐ Trennmittel |
| ☐ Mehlbehandlungsmittel | ☐ Überzugsmittel |
| ☐ modifizierte Stärke | ☐ Verdickungsmittel |

Sensorik:

Farbe:	weißlich mit grünlichen Anteilen
Geruch:	nach Mayonnaise und Gurken
Geschmack	nach Mayonnaise und Gurken
Konsistenz:	cremig

Lager und Transportbedingung:

+2 °C bis +7 °C ;
Mindesthaltbarkeit: 18 Tage

Verpackung und Kennzeichnung:

Transparente PP-Schale mit transparentem PP-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: 180 mm

Breite: 109 mm

Höhe: 95 mm

Conveniencegrad:

☐ Roherzeugnis	☐ küchenfertig
☐ zubereitungsfertig	☐ garfertig
☐ regenerierfertig	☒ verzehrfertig



Produktspezifikation

Version: 01
Erstellt / Geändert am: 10.04.2018
Freigabe: QS
Art.-Nr.: 331 Seite 3 von 4

Mikrobiologische Daten: Das Produkt entspricht den Richt- und Warnwerten für Mayonnaisen, Dressings, Salatsoßen der deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie

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

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	Ja
4	Fisch und -erzeugnisse	Nein
5	Erdnüsse und -erzeugnisse	Nein
6	Soja und -erzeugnisse	Nein
7	Milch und -erzeugnisse	Nein
8	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	Nein
9	Sellerie	Nein
10	Senfsaat	Ja
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: 01
Erstellt / Geändert am: 10.04.2018
Freigabe: QS
Art.-Nr.: 331 Seite 4 von 4

Nährwerte pro 100g gemäß LMIV Anhang XV:

Energie	2295 kJ
	548 kcal
Fett	58,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,9 g
Kohlenhydrate	6,1 g
davon Zucker	6,0 g
Eiweiß	1,0 g
Salz	1,3 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.