Serviervorschlag

Art.-Nr.: 4170

Auberginen auf Knoblauch-Joghurt

ohne Zusatz von Konservierungsstoffen

GTIN: 4004820841702

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung:	Knoblauch-Joghurt-Creme belegt mit gebratenen Auberginen und roten Paprikawürfeln
Zutatenliste:	Zutaten: Joghurterzeugnis 64 % [**Joghurt**, modifizierte Stärke, Speisegelatine], Auberginen 24 %, Petersilie, Paprika 2 %, Rapsöl, Zucker, Speisesalz, Knoblauch, **Eigelb**, Branntweinessig, Zitronensaftkonzentrat, Senf [Wasser, **Senfsaat**, Branntweinessig, Speisesalz, Zucker, Gewürze].
Verpflichtende Kennzeichnung an loser Ware:	Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung, Allergene: siehe Allergenliste

Zutatenliste	
Eingesetzte Zusatzstoffe	
☐ Antioxidationsmittel	☐ Säuerungsmittel
☐ Emulgator	☐ Säureregulator
☐ Farbstoff	☐ Schaummittel
☐ Festigungsmittel	☐ Schmelzsalz
☐ Geliermittel	☐ Stabilisator
☐ Geschmacksverstärker	☐ Süßungsmittel
☐ Konservierungsstoff	☐ Trennmittel
☐ Mehlbehandlungsmittel	☐ Überzugsmittel
☑ modifizierte Stärke E 1442	☐ Verdickungsmittel

Sensorik:

Farbe:	braun-rötlich, weiß, grüne Anteile
Geruch:	nach Aubergine und Knoblauch
Geschmack	nach Aubergine und Knoblauch
Konsistenz:	produkttypisch, cremig

Lager und Transportbedingung: + 2 °C bis + 7 °C ;
Mindesthaltbarkeit: 8 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 0.400 g
Verpackungseinheit (Netto Gewicht): 400 g
Länge: 180 mm
Breite: 109 mm
Höhe: 50 mm

Conveniencegrad:

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

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

Keimart	***Richtwert***	***Warnwert***
Gesamtkeimzahl	**1 x 10^6**	**-**
Koagulase positive Staphylokokken	**1 x 10^2**	**1 x 10^3**
Escherichia Coli	**1 x 10^1**	**1 x 10^2**
Salmonellen	_	**nicht nachweisbar in 25 g**
Enterobacteriaceae	**1 x 10^3**	**1 x 10^4**
Listeria monocytogenes	_	**1 x 10^2**
Hefen	**1 x 10^5**	**-**

Allergenkennzeichnung:

	Verwendung von Zutaten mit allergenauslösenden Stoffen **Use of ingredients with allergenix 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	Ja
8	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	Nein
9	Sellerie	Nein
10	Senfsaat	Ja
11	Sesamsamen	Nein
12	Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO2	Nein
13	Lupinen und - erzeugnisse	Nein
14	Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler)	Nein

Nährwerte pro 100g gemäß LMIV Anhang XV:

Energie	934 kJ
	238 kcal
Fett	21,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,5 g
Kohlenhydrate	7,6 g
davon Zucker	4,7 g
Eiweiß	3,6 g
Salz	1,2 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.