

Version: 03
Erstellt / Geändert am: 03.09.2019

Freigabe: QS

Art.-Nr.: 913 Seite 1 von 4



Art.-Nr.: 913
Grüne Oliven "Jumbo"

ohne Zusatz von Konservierungsstoffen

GTIN: 4004820809139

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung:

Herzhaft marinierte grüne Oliven, ohne Stein

**Zutatenliste:** Zutaten: Grüne Oliven 94 %, Olivenöl, Rapsöl, Knoblauch, Kräuter,

Zitronensaftkonzentrat, Speisesalz. Kann Spuren von Fisch enthalten

Verpflichtende Kennzeichnung an loser Ware:

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung, Allergene: siehe Allergenliste

Weitere Informationen: Die Spezifikation entspricht der Schweizer Kennzeichnung



Version: 03
Erstellt / Geändert am: 03.09.2019
Freigabe: QS

Art.-Nr.: 913 Seite 2 von 4

	Zutatenliste							
		Eingesetzte Zusatzstoffe						
	☐ Antioxidationsmi☐ Emulgator☐ Farbstoff☐ Festigungsmittel☐ Geliermittel☐ Geschmacksver☐ Konservierungss☐ Mehlbehandlung☐ modifizierte Stär	l stärker stoff gsmittel		□ Säuerungsm □ Säureregulat □ Schaummitte □ Schmelzsalz □ Stabilisator □ Süßungsmitt □ Trennmittel □ Überzugsmit □ Verdickungs	or el el			
Sensorik: Farhe:		Farbe:	grün					
		Geruch:	produkttypisch nach Olive, leicht nach Knoblauch					
Geschmack		produkttypisch nach Olive, leicht nach Knoblauch						
Konsistenz:		Konsistenz:	fest					
Lager und Transportbedingung: Verpackung und Kennzeichnung:			+ 2° C bis + 7° Mindesthaltbark Transparente P Loskennzeichn	keit: 18 Tage	sparentem PP-Stülpd _" plus Tageszahl	eckel		
Verpackung Bezeichnung:			1 x 1000 g					
Verpackungseinheit (Netto Gewicht):			700 g					
Länge:			180 mm					
Breite:			109 mm					
Höhe:		95 mm						
Co	nyaniancearad					1		
Conveniencegrad:					küchenfertig			
	☐ zubereitu		fertig		garfertig			
	☐ regenerierfert		tig	×	verzehrfertig			



Version: 03
Erstellt / Geändert am: 03.09.2019
Freigabe: QS

Art.-Nr.: 913 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 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	-
Milchsäurebakterien	1 x 10^6	

### 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	Nein
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	Nein
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
Kann Spur	en von Fisch enthalten	•



Version: 03
Erstellt / Geändert am: 03.09.2019
Freigabe: QS

Art.-Nr.: 913 Seite 4 von 4

### Nährwerte pro 100g gemäß LMIV Anhang XV:

Energie	691 kJ
	168 kcal
Fett	17,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,4 g
Kohlenhydrate	0,2 g
davon Zucker	0,2 g
Eiweiß	1,5 g
Salz	3,70 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.