

## 1. Produktbezeichnung

Produktbezeichnung: Sesam-Ingwer Vinaigrette  
Marke: Optimahl STARLINE  
Bezeichnung gemäß LMIV: Salatsauce  
Artikelnummer: 306641  
GTIN Liefereinheit: 4029384306641  
GTIN Basiseinheit: 4029384306641

## 2. Verpackung

Verpackungsmaterial: PP-Eimer, 3 Liter  
Liefereinheit (LE): 3 Liter PP-Eimer  
Format LE (L x B x H): 22,5 cm x 22,5 cm x 12,5 cm  
Brutto- / Nettogewicht LE: ca. 3,325 kg / 3,182 kg  
Packschema: 18 LE pro Lage x 7 Lagen = 126 LE pro Palette  
Palettenformat (L x B x H): 80 cm x 120 cm x 103 cm  
MHD-Angabe: Tag.Monat.Jahr  
Zolltarifnummer: 21039090

## 3. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Lagertemperatur: unter Kühlung bei +2°C bis +7°C  
Anwendungshinweise: verzehrfertig

Mindesthaltbarkeit bei  
Anlieferung (GH): 35 Tage (bei oben genannten Konditionen)

## 4. Sensorische Beschreibung

Aussehen, Farbe: gelblich-bräunliche Vinaigrette mit roten Paprikastückchen  
Geruch, Geschmack: süß-säuerlich, nussig, mit angenehmer Sesam- und Ingwernote  
Textur: fließend

## 5. Zusammensetzung in mengenmäßig absteigender Reihenfolge (Zutatenliste)

Zutaten: Trinkwasser, Zucker, Rapsöl, Branntweinessig, **Sesamöl** 3%, Speisesalz, Ingwer 0,05%, Verdickungsmittel (Natriumalginat, Xanthan), Paprika, Gewürze, natürliches Lemongras-Aroma.

## 6. Auf Speisekarten deklarationspflichtige Inhaltsstoffe

Zusatzstoff	E-Nummer	Anzugebende Zusatzstoffgruppe
keine		

## 7. Ernährungsinformation in g / 100 ml

Energie:	683 kJ /	163 kcal
Fett:	12,6 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	1,0 g	
Kohlenhydrate:	12,5 g	
davon Zucker:	12,4 g	
Eiweiß:	0,1 g	
Salz:	2,0 g	

Die Werte sind rechnerisch bestimmt.

## 8. Mikrobiologische Werte

Aerobe mesophile Keime:	<1.000.000 KbE/g
Enterobacteriaceae:	<1.000 KbE/g
Hefen:	<100.000 KbE/g
Milchsäurebakterien:	<100.000 KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken:	<10 KbE/g
Listeria monocytogenes:	<100 KbE/g
Salmonella:	negativ in 25g
Schimmelpilze:	<1.000 KbE/g
Präsumtive Bacillus cereus:	<100 KbE/g
Escherichia coli:	<10 KbE/g

## 9. Enthaltene Zutaten mit allergenem Potential nach LMIV

Sesam: Sesamöl

## 10. Produkteignung bei speziellen Kostformen

### Spezielle Ernährungsformen

	geeignet
- vegetarische Ernährung (pflanzliche Lebensmittel, Milch- & Eiprodukte & Honig)	Ja
- vegane Ernährung (ausschließlich Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs)	Ja
- halal (entspricht den islamischen Speisegesetzen)	Nein
- kosher (entspricht den jüdischen Speisegesetzen)	Nein

## 11. Gentechnik / Bestrahlung

Das Produkt wird ohne die Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) hergestellt.

Dies gilt für alle Stufen des Herstellungsprozesses inklusive der Rohstoffe.

Es besteht keine Kennzeichnungspflicht nach den EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003.

Das Produkt und die Rohstoffe wurden nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

## 12. Verpackungsmaterialien

Alle eingesetzten Primärverpackungsmaterialien sind geeignet für Lebensmittelkontakt, auf mögliche Kontaminationen und Migration geprüft und entsprechen den rechtlichen Vorschriften u.a. VO (EG) 1935/2004 und VO (EU) 10/2011.

## 13. Qualitätssicherung / HACCP

Für das Produkt ist ein HACCP - Konzept vorhanden.

Veterinärkontrollnummer: MV-EV 308

Mit der Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle früheren Versionen ihre Gültigkeit.

Unser Produkt entspricht den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften.

Aus produktionstechnischen Gründen sowie bedingt durch den Einsatz natürlicher Rohstoffe, können sich im Einzelfall Abweichungen bei den Spezifikationsparametern ergeben. Wir danken für Ihr Verständnis.

Dieses Zertifikat wurde per EDV erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.