

## 1. Produktbezeichnung

Produktbezeichnung: Dressing Nordic  
Marke: bedda  
Bezeichnung gemäß LMIV: Salatdressing  
Artikelnummer: 313007  
GTIN Liefereinheit: 4056924000028  
GTIN Basiseinheit: 4056924000028

## 2. Verpackung

Verpackungsmaterial: PP-Eimer, 3 Liter  
Liefereinheit (LE): 3 Liter PP-Eimer  
Format LE (L x B x H): 19,4 cm x 19,4 cm x 12,8 cm  
Brutto- / Nettogewicht LE: ca. 3,289 kg / 3,146 kg  
Packschema: 24 LE pro Lage x 8 Lagen = 192 LE pro Palette  
Palettenformat (L x B x H): 80 cm x 120 cm x 117 cm  
MHD-Angabe: Tag.Monat.Jahr  
Zolltarifnummer: 21039090

## 3. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

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

Mindesthaltbarkeit bei  
Anlieferung (GH): 30 Tage (bei oben genannten Konditionen)

## 4. Sensorische Beschreibung

Aussehen, Farbe: cremeweiße Saucenzubereitung mit feinen Zwiebelstücken  
Geruch, Geschmack: säuerlich, frisch, leichte Süße, nach Zwiebeln  
Textur: glatt, dickflüssig, mit kleinen Zwiebelstücken

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

Zutaten: Trinkwasser, Rapsöl, Zucker, Branntweinessig, Zwiebeln, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, modifizierte Stärke, Speisesalz, Verdickungsmittel Xanthan, Gewürze.

## 6. Auf Speisekarten deklarationspflichtige Inhaltsstoffe

Zusatzstoff	E-Nummer	Anzugebende Zusatzstoffgruppe
keine		

## 7. Ernährungsinformation in g / 100 ml

Energie:	1223 kJ /	292 kcal
Fett:	26,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	1,6 g	
Kohlenhydrate:	15,3 g	
davon Zucker:	13,0 g	
Eiweiß:	0,2 g	
Salz:	1,9 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

Keine

## 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
- koscher (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.