

1. Produktbezeichnung

Produktbezeichnung:	Melted Cheese Dip
Marke:	Optimahl STARLINE
Bezeichnung gemäß LMIV:	Würzsauce
Artikelnummer:	315650
GTIN Liefereinheit:	4029384315650
GTIN Basiseinheit:	4029384315643

2. Verpackung

Verpackungsmaterial:	HDPE-Flasche, 850 g
Liefereinheit (LE):	6 x 850 g HDPE-Flasche im Karton
Format LE (L x B x H):	24,5 cm x 16,5 cm x 23,0 cm
Brutto- / Nettogewicht LE:	ca. 5,532 kg / 5,100 kg
Packschema:	21 LE pro Lage x 4 Lagen = 84 LE pro Palette
Palettenformat (L x B x H):	80 cm x 120 cm x 107 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):	42 Tage (bei oben genannten Konditionen)
--	--

4. Sensorische Beschreibung

Aussehen, Farbe:	orange-gelbe Creme
Geruch, Geschmack:	würzig nach Käse (Cheddar)
Textur:	cremig

5. Zusammensetzung in mengenmäßig absteigender Reihenfolge (Zutatenliste)

Zutaten: Rapsöl, Trinkwasser, Zucker, Branntweinessig, Speisesalz, **Hartkäse** 1,9 % (**Milch**, Salz, mikrobielles Lab), modifizierte Stärke, Würze (hydrolysiertes Pflanzeneiweiß (Mais), Rapsöl), Gewürze, färbende Gewürzextrakte (Curcuma, Paprika), Verdickungsmittel Xanthan, Aroma, Säuerungsmittel Milchsäure, Konservierungsstoff Kaliumsorbat.

6. Auf Speisekarten deklarationspflichtige Inhaltsstoffe

Zusatzstoff	E-Nummer	Anzugebende Zusatzstoffgruppe
Kaliumsorbat	E202	Konservierungsstoff

7. Ernährungsinformation in g / 100 g

Energie:	1763 kJ /	421 kcal
Fett:	43,8 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	3,6 g	
Kohlenhydrate:	6,9 g	
davon Zucker:	4,1 g	
Eiweiß:	1,2 g	
Salz:	2,5 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

Milch: Hartkäse

10. Produkteignung bei speziellen Kostformen

Spezielle Ernährungsformen

	geeignet
- vegetarische Ernährung (pflanzliche Lebensmittel, Milch- & Eiprodukte & Honig)	Ja
- vegane Ernährung (ausschließlich Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs)	Nein
- 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.