

1. Produktbezeichnung

| | |
|-------------------------|--------------------|
| Produktbezeichnung: | Caesar's Dip |
| Marke: | Optimahl cleanline |
| Bezeichnung gemäß LMIV: | Würzsauce |
| Artikelnummer: | 340300 |
| GTIN Liefereinheit: | 4029384340607 |
| GTIN Basiseinheit: | 4029384340300 |

2. Verpackung

| | |
|-----------------------------|--|
| Verpackungsmaterial: | HDPE-Flasche, 1000 g |
| Liefereinheit (LE): | 6 x 1000 g HDPE-Flasche im Karton |
| Format LE (L x B x H): | 24,5 cm x 16,5 cm x 29,5 cm |
| Brutto- / Nettogewicht LE: | ca. 6,489 kg / 6,000 kg |
| Packschema: | 21 LE pro Lage x 3 Lagen = 63 LE pro Palette |
| Palettenformat (L x B x H): | 80 cm x 120 cm x 104 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): | 28 Tage (bei oben genannten Konditionen) |
|--|--|

4. Sensorische Beschreibung

| | |
|--------------------|---|
| Aussehen, Farbe: | beige-farbene Zubereitung mit sichtbaren Gewürzen |
| Geruch, Geschmack: | würzig, aromatisch, Käsenote |
| Textur: | cremig, dickfließend |

5. Zusammensetzung in mengenmäßig absteigender Reihenfolge (Zutatenliste)

Zutaten: Trinkwasser, Rapsöl, **Senf** (Wasser, **Senfsaaten**, Branntweinessig, Salz, Zucker, Gewürze), Zucker, Branntweinessig, modifizierte Stärke, **Hartkäse**, **Eigelb**, Speisesalz, Chili, Gewürze, Traubenzucker, natürliches Zitronenaroma, Kartoffelstärke, Säuerungsmittel Milchsäure, Verdickungsmittel Xanthan.

6. Auf Speisekarten deklarationspflichtige Inhaltsstoffe

| Zusatzstoff | E-Nummer | Anzugebende Zusatzstoffgruppe |
|-------------|----------|-------------------------------|
| keine | | |

7. Ernährungsinformation in g / 100 g

| | | |
|------------------------------|-----------|----------|
| Energie: | 1404 kJ / | 336 kcal |
| Fett: | 34,4 g | |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 3,0 g | |
| Kohlenhydrate: | 5,7 g | |
| davon Zucker: | 3,1 g | |
| Eiweiß: | 1,7 g | |
| Salz: | 2,2 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

Eier: Eigelb
 Milch: Hartkäse
 Senf: Senfsaaten

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 |
| - 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.