

1. Produktbezeichnung

Produktbezeichnung: vegane Senfcreme
Marke: bedda
Bezeichnung gemäß LMIV: pflanzlicher Brotaufstrich
Artikelnummer: 507758
GTIN Liefereinheit: 4056924005665
GTIN Basiseinheit: 4056924005658

2. Verpackung

Verpackungsmaterial: PP-Schale, 500 g
Liefereinheit (LE): 4 x 500 g PP-Schale im Karton
Format LE (L x B x H): 28,5 cm x 19,0 cm x 7,5 cm
Brutto- / Nettogewicht LE: ca. 2,236 kg / 2,000 kg
Packschema: 16 LE pro Lage x 14 Lagen = 224 LE pro Palette
Palettenformat (L x B x H): 80 cm x 120 cm x 120 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): 21 Tage (bei oben genannten Konditionen)

4. Sensorische Beschreibung

Aussehen, Farbe: homogene gelbe Masse mit deutlich sichtbaren Senfkörnern und grünen Kräutern
Geruch, Geschmack: frisch, säuerlich nach Senf
Textur: cremig

5. Zusammensetzung in mengenmäßig absteigender Reihenfolge (Zutatenliste)

Zutaten: Trinkwasser, Rapsöl, **Senf** 19% (Wasser, **Senfsaaten**, Branntweinessig, Weißweinessig, Salz, Zucker, Sherryessig, Gewürze), Zucker, modifizierte Stärke, Branntweinessig, Schnittlauch, Gewürzextrakt, Speisesalz, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan), Antioxidationsmittel Ascorbinsäure.

6. Auf Speisekarten deklarationspflichtige Inhaltsstoffe

Zusatzstoff	E-Nummer	Anzugebende Zusatzstoffgruppe
Ascorbinsäure	E300	Antioxidationsmittel

7. Ernährungsinformation in g / 100 g

Energie:	1192 kJ /	284 kcal
Fett:	26,7 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,1 g	
Kohlenhydrate:	10 g	
davon Zucker:	7,0 g	
Eiweiß:	1,4 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
Escherichia coli::	<10 KbE/g
Milchsäurebakterien::	<100.000 KbE/g
Hefen::	<100.000 KbE/g
Schimmelpilze::	<1.000 KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken::	<10 KbE/g
Präsumtive Bacillus cereus::	<100 KbE/g
Salmonella::	negativ in 25 g
Listeria monocytogenes::	<100 KbE/g

9. Enthaltene Zutaten mit allergenem Potential nach LMIV

Senf: Senfsaaten (Senf)

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.

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.