

1. Produktbezeichnung

Produktbezeichnung:	Apfel-Chili Chutney
Marke:	Optimahl STARLINE
Bezeichnung gemäß LMIV:	Chutney mit Apfel und Chili
Artikelnummer:	525554
GTIN Liefereinheit:	4029384525554
GTIN Basiseinheit:	4029384525547

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. 2,187 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:	Nach dem Öffnen innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.

Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung (GH):	21 Tage (bei oben genannten Konditionen)
--	--

4. Sensorische Beschreibung

Aussehen, Farbe:	orange mit stückigen Komponenten
Geruch, Geschmack:	frisch, würzig, fruchtig nach Apfel, nach Chili
Textur:	cremig, mit stückigen Komponenten

5. Zusammensetzung in mengenmäßig absteigender Reihenfolge (Zutatenliste)

Zutaten: Apfel 43%, Trinkwasser, Zucker, Branntweinessig, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, modifizierte Stärke (modifizierte Stärke, Maltodextrin, Agar-Agar, Konjak-Gummi), Speisesalz, Chili 0,55%, Knoblauch.

6. Auf Speisekarten deklarationspflichtige Inhaltsstoffe

Zusatzstoff	E-Nummer	Anzugebende Zusatzstoffgruppe
keine		

7. Ernährungsinformation in g / 100 g

Energie:	454 kJ /	108 kcal
Fett:	0,2 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,1 g	
Kohlenhydrate:	25,1 g	
davon Zucker:	24,3 g	
Eiweiß:	0,2 g	
Salz:	0,75 g	

Die Werte sind rechnerisch bestimmt.

8. Mikrobiologische Werte

Aerobe Keimzahl:	<1.000.000 KbE/g
Enterobacteriaceae:	<500 KbE/g
koagulase positive Staphylokokken:	<100 KbE/g
präsumtive Bacillus cereus:	<100 KbE/g
Escherichia coli:	<10 KbE/g
Sulfitreduzierende Clostridien:	<100 KbE/g
Salmonellen:	negativ in 25 g
Listeria monocytogenes:	<100 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.

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.