

## 1. Produktbezeichnung

Produktbezeichnung:	Rote Beete Aufstrich
Marke:	Optimahl STARLINE
Bezeichnung gemäß LMIV:	Aufstrich mit Rote Beete und Meerrettich
Artikelnummer:	525936
GTIN Liefereinheit:	4029384525936
GTIN Basiseinheit:	4029384525929

## 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 12 Lagen = 192 LE pro Palette
Palettenformat (L x B x H):	80 cm x 120 cm x 105 cm
MHD-Angabe:	Tag.Monat.Jahr
Zolltarifnummer:	21039090

## 3. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Lagertemperatur:	Unter Kühlung bei +2°C bis +7°C lagern. Nach dem Öffnen innerhalb von 3 Tagen verbrauchen
Anwendungshinweise:	verzehrfertig

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

## 4. Sensorische Beschreibung

Aussehen, Farbe:	kräftig rot, wie Rote Beete
Geruch, Geschmack:	kräftig nach Rote Beete, aromatisch nach Meerrettich, fruchtig nach Apfel
Textur:	cremig, leicht grobe und stückige Textur

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

Zutaten: Rote Beete 55%, Meerrettich 12%, Apfel, Trinkwasser, Sonnenblumenkerne, modifizierte Stärke, Zucker, Sonnenblumenöl, Speisesalz, Gewürze, Branntweinessig, Verdickungsmittel Guarkernmehl.

## 6. Auf Speisekarten deklarationspflichtige Inhaltsstoffe

Zusatzstoff	E-Nummer	Anzugebende Zusatzstoffgruppe
keine		

## 7. Ernährungsinformation in g / 100 g

Energie:	468 kJ /	111 kcal
Fett:	6,4 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,4 g	
Kohlenhydrate:	11,3 g	
davon Zucker:	6,1 g	
Eiweiß:	1,9 g	
Salz:	1,4 g	

Die Werte sind rechnerisch bestimmt.

## 8. Mikrobiologische Werte

Aerobe mesophile Keime:	<1.000.000 KbE/g
Enterobacteriaceae:	<10.000 KbE/g
Hefen:	<10.000 KbE/g
Schimmelpilze:	<10.000 KbE/g
Koagulase-positive Staphylok.:	<1.000 KbE/g
Salmonellen:	negativ in 25g

## 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.