Produktspezifikation



1. Produktbezeichnung

Produktbezeichung: Balsamico Dressing
Marke: Optimahl cleanline
Bezeichnung gemäß LMIV: Balsamico Dressing

Artikelnummer: 301318

GTIN Liefereinheit: 4029384301318 GTIN Basiseinheit: 4029384301431

2. Verpackung

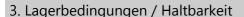
Verpackungsmaterial: Becher, 80 ml

Liefereinheit (LE): 10 x 80 ml Becher im Tray
Format LE (L x B x H): 37,7 cm x 15,0 cm x 4,7 cm
Brutto- / Nettogewicht LE: ca. 0,940 kg / 0,840 kg

Packschema: 15 LE pro Lage x 20 Lagen = 300 LE pro Palette

Palettenformat (L x B x H): 80 cm x 120 cm x 109 cm

MHD-Angabe: Tag.Monat.Jahr Zolltarifnummer: 21039090



Lagertemperatur: unter Kühlung bei +2°C bis +7°C

Anwendungshinweise: verzehrfertig

Mindesthaltbarkeit bei

Anlieferung (GH): 35 Tage (bei oben genannten Konditionen)

4. Sensorische Beschreibung

Aussehen, Farbe: braunes Essig-Öl-Dressing

Geruch, Geschmack: mild-säuerlich, Balsamico-Art, angenehm würzig

Textur: dünnfließend

5. Zusammensetzung in mengenmäßig absteigender Reihenfolge (Zutatenliste)

Zutaten: Trinkwasser, Balsamicoessig 18% (Weinessig, konzentrierter Traubenmost), Zucker, Speisesalz, Rapsöl, natives Olivenöl extra, Stabilisatoren (Natriumalginat, Xanthan).

6. Auf Speisekarten deklarationspflichtige Inhaltsstoffe

Zusatzstoff E-Nummer Anzugebende Zusatzstoffgruppe

keine



Produktspezifikation



7. Ernährungsinformation in g / 100 ml			8. Mikrobiologische Werte	
Energie:	241 kJ/	58 kcal	Aerobe mesophile Keime:	<1.000.000 KbE/g
Fett:	2,3 g		Enterobacteriaceae:	<1.000 KbE/g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,2 g		Hefen:	<100.000 KbE/g
Kohlenhydrate:	8,8 g		Milchsäurebakterien:	<100.000 KbE/g
davon Zucker:	8,4 g		Koagulase-positive Staphylokokken:	<10 KbE/g
Eiweiß:	0,1 g		Listeria monocytogenes:	<100 KbE/g
Salz:	2,0 g		Salmonella:	negativ in 25g
			Schimmelpilze:	<1.000 KbE/g
Die Werte sind rechnerisch bestimmt.			Präsumtive Bacillus cereus:	<100 KbE/g
			Escherichia coli:	<10 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.

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.

Version: