

PRODUKTSPEZIFIKATION			
	Echt Steirisches Kürbiskernöl 0,25l Art.Nr.: 817006	erstellt am: 19.04.2018	Artikel-Spezifikation-
			Seite: 1 / 2

Artikelnummer: 817006

Artikelbezeichnung: Echt Steirisches Kürbiskernöl 0,25l

Verkehrsbezeichnung: Steirisches Kürbiskernöl

1. Produkteigenschaften

Zutaten:

lt. LMIV in absteigender Reihenfolge unter Berücksichtigung von QUID und Volldeklaration:	Kürbiskernöl
---	--------------

Es werden keine gentechnisch veränderten Zutaten verwendet. Entsprechend den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 sind die Zutaten nicht als gentechnisch verändert zu kennzeichnen. Die für Öko-Produkte geforderte gentechnikfreie Produktion wird eingehalten.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Dunkel, rötlich, grüne ölige Flüssigkeit
Geschmack	Arteigen
Geruch	Arteigen
Konsistenz	Ölig

Durchschnittliche Nähr- und Brennwertangaben pro 100g*:

Energie	3.404 kJ / 828 kcal
Fett	92,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	17,0 g
Kohlenhydrate	0,0 g
- davon Zucker	0,0 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	0,0 g
Natrium	0,0 mg
Salz	0,0 g

* Berechnung anhand von Tabellenwerten (Souci, Fachmann, Kraut oder BLS, Rohstoffspezifikationen und LMIV; Toleranzbereich lt. Guidance of Tolerances der EU-Kommission Stand Dezember 2012)

	Echt Steirisches Kürbiskernöl 0,25l Art.Nr.: 817006	erstellt am: 19.04.2018	Artikel-Spezifikation- 817006 Seite: 2 / 2
---	--	------------------------------------	---

Mikrobiologische Spezifikation

Keimart	KbE
Gesamtkeimzahl	< 1.000.000 KBE/g
Enterobacteriaceae	< 100.000 KBE/g
E.coli	< 100 KBE/g
Salmonellen	n.n./125g
Hefen	< 10.000 KBE/g
Schimmelpilze	< 10.000 KBE/g

Die mikrobiologische Spezifikation orientiert sich an den Richt- und Warnwerten der DGHM.

2. Verpackung

Inhalt: 250 g
EAN-Code: 9004861200693
Kartongröße Umkarton: 150 mm x 178 mm x 210 mm
Palettierung: 27 Kartons/Lage, 108 Artikel/Palette

Füllmengen können technisch bedingt Schwankungen unterliegen; die Vorgaben der Fertigpackungsverordnung werden erfüllt.

3. Mindesthaltbarkeit / Loskennzeichnung

Lagerungsbedingungen/Transportbedingungen	Vor Wärme und direkter Lichteinstrahlung geschützt lagern
Gesamtlaufzeit (MHD)	330 Tage
Ort des MHD-Aufdrucks	<i>Etikett</i>
Angabe	TT.MM.JJ
Restlaufzeit	240 Tage
Chargenkennzeichnung	anhand MHD

Weitere Produktparameter

Rückstandshöchstmengen entsprechen den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen des deutschen Lebensmittelrechts. Für Bio-Produkte gelten die Vorgaben des BNN. Labor-Untersuchungen erfolgen im Rahmen des innerbetrieblichen Analysenplans.

Lebensmittelrecht / Qualitätssicherung:

Wir garantieren, dass die zu liefernde Ware incl. Verpackungsmaterial den jeweils geltenden deutschen und EU-weiten Gesetzen, Leitsätzen und Richtlinien entspricht. Das Produkt wird unter strengen hygienischen Anforderungen mit größter Sorgfalt hergestellt und unterliegt den im Betrieb vorgegebenen Qualitätskontrollen.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist somit ohne Unterschrift gültig.