

PRODUKTSPEZIFIKATION			
	Nudelsoße Salsa Pronto 340g biologischer Anbau Art. Nr.: 817059	erstellt am: 29.12.2017	Artikel-Spezifikation- 817059
			Seite: 1 / 2

Artikelnummer: 817059
Artikelbezeichnung: Nudelsoße Salsa Pronto 340g biologischer Anbau
Verkehrsbezeichnung: Tomatensauce mit frischem Gemüse

1. Produkteigenschaften

Zutaten:

lt. LMIV in absteigender Reihenfolge unter Berücksichtigung von QUID und Volldeklaration:	Tomaten* 94%, Gemüse* 5,5% (Karotten*, Zwiebeln*, Sellerie*), Basilikum*, Meersalz
---	--

*Zutaten aus ökologischer Landwirtschaft; DE-ÖKO-006; EU-Landwirtschaft

IK: C%

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	Sauce aus Tomaten und Gemüse
Geschmack	typisch, süß
Geruch	typisch, frisch
Konsistenz	dickflüssig bis stückig

Durchschnittliche Nähr- und Brennwertangaben pro 100g*:

Energie	118 kJ / 28 kcal
Fett	0,20 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	4,20 g
- davon Zucker	3,50 g
Ballaststoffe	2,50 g
Eiweiß	1,10 g
Natrium	700,00 mg
Salz	1,75 g

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

	Nudelsoße Salsa Pronta 340g biologischer Anbau Art. Nr.: 817059	erstellt am: 29.12.2017	Artikel-Spezifikation-817059 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: 340 g
EAN-Code: 4005967872796
Kartongröße Umkarton: 145 mm x 120 mm x 219 mm
Palettierung: 28 Kartons/Lage, 252 Artikel/Palette

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

3. Mindesthaltbarkeit / Loskennzeichnung

Lagerungsbedingungen/Transportbedingungen	Wenn geöffnet, kühl aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen
Gesamtlaufzeit (MHD)	1.080 Tage
Ort des MHD-Aufdrucks	siehe Deckel
Angabe	TT.MM.JJ
Restlaufzeit	360 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.