Formblatt

Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Kümmelsülze 120er
Artikelnummer	
EAN-Code Artikel	
EAN-Code Karton	
Verkehrsbezeichnung	

Foto des Produktes

Produktbeschreibung	**Beschreibung:**
	Sensorische Beschreibung:
	Geruch: nach Kümmel
	Geschmack: feine Kümmelnote, arttypisch
	Konsistenz: Schnitt- und bissfest, zart
Zutaten	**Deklaration auf dem Etikett:** 70% Schweinefleisch, 17% Schwarten, Trinkwasser, 2% Kümmel, Speisesalz, Zucker, Gewürze (mit SELLERIE), Dextrose, Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure, Natriumisoascorbat), Geschmacksverstärker (Natriumglutamat), Konservierungsstoff (Natriumnitrit)
	Ist eine Behandlung mit **ionisierten Strahlen** erfolgt? ☐ ja, mit: ☒ nein
	Besteht eine **GVO-Kennzeichnungspflicht** lt. VO 1829/2003 und 1830/2003? ☐ ja, bei folgenden Zutaten: ☒ nein
Allergenauskunft	☐ Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

	Folgende:
	☐ Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
	☐ Eier und Eiererzeugnisse
	☐ Fisch und Fischerzeugnisse
	☐ Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
	☐ Soja und Sojaerzeugnisse
	☐ Milch und Milcherzeugnisse
	☐ Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Produkte Folgende:
	☒ Sellerie und Sellerieerzeugnisse
	☐ Senf und Senferzeugnisse
	☐ Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
	☐ Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO_2 angegeben
	☐ Lupine sowie daraus hergestellte Produkte
	☐ Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
Haltbarkeit	**Empfohlene Lagertemperatur: 5** °C **Haltbarkeit: 21 Tage** **Restlaufzeit:** 19 Tage
Produktspezifische Merkmale	**Mikrobiologische Merkmale:**

	m	Einheit
Gesamtkeimzahl	$<5x10^4$	KbE/g
Enterobacteriaceae	$<1x10^2$	KbE/g
E. coli	$<1x10^1$	KbE/g
Koag. pos. Staphylokokken	$<1x10^1$	KbE/g
Milchsäurebakterien	$<5x10^4$	KbE/g
Hefen	$<1x10^4$	KbE/g
Salmonellen	Abwesend in 25 g	
Listeria monocytogenes	$<1x10^2$	KbE/g
Sulfit reduzierende Clostridien	$<1x10^2$	KbE/g

Durchschnittliche Nährwerte:
Bezogen auf 100g des verzehrfertigen Lebensmittels
☒ berechnet ☐ analysiert

Brennwert: 651 kJ | 155 kcal
Fett: 8,3 g
davon gesättigte Fettsäuren: 3,3 g
Kohlenhydrate: 1,6 g
davon Zucker: 1,6 g
Eiweiß: 18,6 g
Salz: 1,7 g

Produktgewicht	Bruttogewicht je VE: 1,8 kg (inkl. Verpackung) Nettogewicht je VE: Tara Verpackungsgewicht:
Verpackung	

Innenverpackung	Maße LxBxH in mm			
	Material			
Umverpackung/ Gebinde	Maße LxBxH in mm			
	Material			
Verschluss	Material			
Etiketten	Maße LxB in mm			
	Material			
Lagenfaktor (Kartons pro Lage)		Palettenfaktor (Gebinde pro Palette)		
Lagerobjektfaktor (Lagen pro Palette)		Palettenhöhe		

Erklärung:
Die in dieser Spezifikation gemachten Angaben entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und sind nach bestem Wissen und Gewissen zusammengestellt worden. Wir bestätigen insbesondere, dass dieses Produkt rezepturbedingt keine der oben mit „Nein“ genannten Allergenen Stoffen enthält. Eine unvermeidbare, prozessbedingte Kreuzkontamination lässt sich allerdings trotz größter Sorgfalt auch seitens unserer Vorlieferanten nicht ganz ausschließen. Die Spezifikation soll eine Information über unsere Produkte darstellen und basiert auf wahrheitsgemäßen Informationen unserer Rohwarenlieferanten.
Die rechtlichen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit werden eingehalten.

Ort/ Datum		Unterschrift	
Firmenstempel		Name (Bitte in Blockschrift ausfüllen)	