

|  |  |
|--|--|
|  | Produkt Spezifikation                      |
|  | <b>Chili con Carne</b><br>Art. Nr. 2301340 |

### 1. Allgemeine Artikelbeschreibung

|     |                     |  |  |  |
|-----|---------------------|--|--|--|
| 1.1 | Verkehrsbezeichnung | Chili con Carne<br>mit Rindfleisch   |  |  |
| 1.2 | Interne Kennung     | 6000083  |  |  |
| 1.3 | Zutaten             | 32% Rindfleisch, Tomaten, Paprika, Trinkwasser, Tomatensaftkonzentrat, Kidneybohnen, Zwiebeln, Gewürze, Meersalz, Chillies, Maltodextrin, GERSTENMALZEXTRAKT, Zucker, WEIZENMEHL, Essig, Salz, SOJAÖL, Sonnenblumenöl, MAGERMILCHPULVER, modifizierte Stärke, Hefeextrakt, Karamell, Verdickungsmittel Guarkeimmehl, Emulgator E472e, Speisewürze, Glukosesirup, Rote Bete Pulver, Paprikaextrakt, natürliche Aromen. Kann Spuren von Soja, Senf, Sellerie und Ei enthalten. |  |  |

### 2. Produktbeschreibung

|     |  |  |
|-----|--|--|
| 2.1 | Aussehen /Geschmack                            | Chili con Carne mit würzigem Rindfleisch, Zwiebeln und Kidneybohnen. Tomatig im Geschmack mit pikant-würziger Note.                                |
| 2.2 | Allergeninformation (nach LMIV)                | Enthält Milch und Gluten. Kann Spuren von Soja, Senf, Sellerie und Ei enthalten.   |
| 2.3 | GVO-Information                                | Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Rates. |
| 2.4 | Kennzeichnung bei loser Abgabe (nach §9 ZzulV) | /  |
| 2.5 | Zubereitungsempfehlung                         | Im Topf oder im Wasserbad unter ständigem Rühren auf max. 80 °C erhitzen.  |
| 2.6 | Zolltarifnummer                                | 2104 1000  |

### 3. Analytische Parameter

| 3.1 Chemische Parameter |           | 3.2 Mikrobiologische Parameter |                             |
|-------------------------|-----------|--------------------------------|-----------------------------|
| 3.1.1 Fett              | 6% +/-3%  | 3.2.1 Gesamtkeimzahl           | < 5 x 10 <sup>6</sup> KBE/g |
| 3.1.2 Wasser            | 75% +/-3% | 3.2.2 Enterobacteriaceae       | < 1000 KBE/g                |
| 3.1.3 Eiweiß            | 9% +/-2%  | 3.2.3 Salmonellen              | n. n. in 25g Lebensmittel   |

### 4. Nährwertangaben/100g

|       |                             |     |     |                     |      |
|-------|-----------------------------|-----|-----|---------------------|------|
| 4.1   | Fett (in g)                 | 5,5 | 4.3 | Eiweiß (in g)       | 9,5  |
| 4.1.1 | davon gesättigte Fettsäuren | 2,0 | 4.4 | Salz                | 2,31 |
| 4.2   | Kohlenhydrate (in g)        | 6,7 | 4.5 | Kilokalorien (kcal) | 115  |
| 4.2.1 | davon Zucker                | 3,1 | 4.6 | Kilojoule (kJ)      | 480  |

### 5. Lieferform

|                   |               |               |
|-------------------|---------------|---------------|
| 5.01              | 5.02          | 5.03          |
| Gewicht pro Paket | Abpackart     | EAN Paket     |
| 5,000 kg          | Im Sterildarm | 4025321013405 |

### 6. Lagerbedingungen

|     |              |                |         |
|-----|--------------|----------------|---------|
| 6.1 | MHD          | Bei unter +7°C | 90 Tage |
| 6.2 | Restlaufzeit | Bei unter +7°C | 45 Tage |

### 7. Lieferbedingungen

|     |             |                         |
|-----|-------------|-------------------------|
| 7.1 | Vorlaufzeit | 4 Werkstage (Mo. – Fr.) |
|-----|-------------|-------------------------|

\*Abweichungen von der Nennfüllmenge werden im Rahmen der Verordnung über Fertigpackungen §22 (3) akzeptiert.  
Der Ausdruck dieses Dokuments unterliegt nicht dem Änderungsdienst!

|                         |                   |                   |
|-------------------------|-------------------|-------------------|
| Erstellt am: 27.04.2022 | Änderung:         | Version: 1        |
| Erstellung: Schnabel    | Freigabe: Schmitz | Stand: 27.04.2022 |