

23. Fertigprodukt – Spezifikation Gratin-Sauce

Hersteller: frischli Milchwerke GmbH
 Bahndamm 4
 31547 Rehburg-Loccum

DE
 NI 2111
 EG

1. Artikelbezeichnung:

- frischli Gratin-Sauce, ultrahocherhitzt, 1 l, Zolltarifnummer: 2103 9090

2. Verwendungszweck:

- Für die menschliche Ernährung

3. Liste der Zutaten:

- 80 % **Sahne**
- 8,5 % **Käse**
- **Magermilchpulver**
- Aroma
- Modifizierte Stärke (E 1422)
- Gemüsefond (enthält **Sellerie**)
- Jodsalz (Speisesalz, Kaliumjodat)
- Würzmittel
- Emulgator (E 472 e)
- Gewürze
- Säureregulatoren Natriumcarbonat und Calciumcarbonat
- Verdickungsmittel Xanthan und Guarkernmehl
- Zucker
- Hefeextrakt

4. Chemisch-physikalische Eigenschaften:

- Fett: 15,0 – 17,0 %
- pH-Wert: 6,0 – 6,3

Nährwertangaben: 100 ml enthalten durchschnittlich:

- Energie:¹⁾ 788 kJ / 190 kcal
- Fett:^{1,2)} 16 g
- davon gesättigte Fettsäuren:¹⁾ 11 g
- Kohlenhydrate:¹⁾ 6,0 g
- davon Zucker:¹⁾ 5,1 g
- Eiweiß:¹⁾ 5,2 g
- Salz:¹⁾ 1,6 g

¹⁾ Berechnet

²⁾ Ergebnisse analytischer Vergleichsmessungen liegen vor.

5. Mikrobiologische Eigenschaften:

- Gesamtkeimzahl: < 10 KbE / 0,1 ml
- ATP-Messung: < 150 RLU

6. Sensorische Eigenschaften:

- Geschmack: würzig, vollmundig, mild nach Käse
- Geruch: würzig, arttypisch
- Aussehen: gelb-braun, matt glänzend, mit Gewürzpartikeln
- Konsistenz: dickflüssig, homogen

7. Abpackung:

- Verbundverpackung

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig.

Datum: 05.08.2020

Erstellt: QS

Datum: 05.08.2020

Geprüft: PE

Datum: 05.08.2020

Genehmigt: ZEQ

Ersetzt Ausgabe: 14

vom: 25.04.2017

8. MHD / Lager- und Transportbedingungen:

- MHD bei Anlieferung: 12 Wochen
- Lager- und Transportbedingungen: Raumtemperatur bei nicht geöffneter Verpackung (empfohlen 5 °C – 25 °C)

9. Gewicht:

- Füllmenge: 1 l

10. Gesetzliche Grundlage:

- Das Produkt entspricht den in der EU geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, insbesondere den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004 vom 29.04.2004, der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vom 25.10.2011 sowie der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung) vom 08.08.2007 in der jeweils gültigen Fassung.
- Das Verpackungsmaterial, inklusive der damit verbundenen Etiketten, Druckfarben und Klebstoffe, entspricht hinsichtlich seiner Beschaffenheit den jeweils gültigen EU-Richtlinien und EU-Verordnungen sowie dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

11. Lebensmittelsicherheit:

- Das Produkt unterliegt der Kontrolle unseres HACCP-Systems.

12. GVO-Kennzeichnung:

- Das Produkt ist gemäß den Verordnungen vom 22. September 2003 (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlamentes und des Rates über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln nicht kennzeichnungspflichtig.

13. Allergieauslösende Zutaten:

| Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
|--|------|
| Weizen | nein |
| Roggen | nein |
| Gerste | nein |
| Hafer | nein |
| Dinkel | nein |
| Kamut | nein |
| Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | nein |
| Eier und Eierzeugnisse | nein |
| Fisch und Fischerzeugnisse | nein |
| Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | nein |
| Soja und Sojaerzeugnisse | nein |
| Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose) | ja |
| Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | |
| Mandel | nein |
| Walnuss | nein |
| Haselnuss | nein |
| andere Nüsse | nein |
| Sellerie und Sellerieerzeugnisse | ja |
| Senf und Senferzeugnisse | nein |
| Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | nein |
| Schwefeldioxid und Sulfite als SO₂ angegeben | nein |
| Lupine und Lupinenerzeugnisse | nein |
| Weichtiere und Weichtiererzeugnisse | nein |

14. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten gemäß § 9 der ZZuIV vom 29.01.1998 in der jeweils gültigen Fassung:

- Keine