

# Produktspezifikation

## 1. Produktbezeichnung

Produktbezeichnung:	French Dressing
Marke:	OptiMahl
Bezeichnung gemäß LMIV:	Salatdressing
Artikelnummer:	340201
GTIN Liefereinheit:	4029384 340508
GTIN Basiseinheit:	4029384 340201

## 2. Verpackung

Verpackungsmaterial:	Flasche, 1 Liter
Liefereinheit (LE):	6 x 1 Liter Flaschen im Karton
Format LE (L x B x H):	24,5 cm x 16,5 cm x 29,5 cm
Brutto- / Nettogewicht LE:	ca. 6,580 kg / 6,120 kg
Packschema:	21 LE pro Lage x 3 Lagen = 63 LE pro Palette
Palettenformat (L x B x H):	80 cm x 120 cm x 104 cm
MHD-Angabe:	Tag.Monat.Jahr
Zolltarifnummer:	21039090

## 3. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Lagertemperatur:	unter Kühlung bei +2°C bis +7°C
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung (GH):	21 Tage (bei oben genannten Konditionen)

## 4. Sensorische Beschreibung

Aussehen, Farbe:	hellgelbliche Saucenzubereitung mit zahlreichen Kräutern
Geruch, Geschmack:	säuerlich nach Kräutern, angenehm würzig, Senfkomponente
Textur:	cremig, dickfließend

## 5. Zusammensetzung in mengenmäßig absteigender Reihenfolge (Zutatenliste)

Zutaten: Trinkwasser, Rapsöl, Senf (Wasser, Senfsaaten, Branntweinessig, Salz, Zucker, Gewürze), Zucker, Branntweinessig, modifizierte Stärken, Speisesalz, Eigelbpulver, Verdickungsmittel Xanthan, Kräuter, Gewürze.

## 6. Auf Speisekarten deklarationspflichtige Inhaltsstoffe

Zusatzstoff	E-Nummer	Anzgebende Zusatzstoffgruppe
keine		

## 7. Ernährungsinformation in g / 100 ml

Energie:	949 kJ /	227 kcal
Fett:	22,4 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	1,5 g	
Kohlenhydrate:	6,4 g	
davon Zucker:	4,3 g	
Eiweiß:	0,6 g	
Salz:	2,1 g	

Die Werte sind rechnerisch bestimmt.

## 8. Mikrobiologische Werte

Aerobe, mesophile Keime:	<1.000.000 KbE/g
Enterobacteriaceae:	<1.000 KbE/g
Hefen/Schimmelpilze:	<100.000 KbE/g
Milchsäurebakterien:	<1.000.000 KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken:	<100 KbE/g
Listerien:	<100 KbE/g
Salmonellen:	negativ in 25g

## 9. Enthaltene Zutaten mit allergenem Potential nach LMIV

Eier: Eigelb

Senf: Senf

## 10. Produkteignung bei speziellen Kostformen

### Spezielle Ernährungsformen

- |  | geeignet |
|--|----------|
| - vegetarische Ernährung (pflanzliche Lebensmittel, Milch- & Eiprodukte & Honig) | Ja       |
| - vegane Ernährung (ausschließlich Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs)          | Nein     |
| - halal (entspricht den islamischen Speisegesetzen)                              | Nein     |
| - koscher (entspricht den jüdischen Speisegesetzen)                              | Nein     |

## 11. Gentechnik / Bestrahlung

Das Produkt wird ohne die Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) hergestellt.

Dies gilt für alle Stufen des Herstellungsprozesses inklusive der Rohstoffe.

Es besteht keine Kennzeichnungspflicht nach den EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003.

Das Produkt und die Rohstoffe wurden nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

## 12. Verpackungsmaterialien

Alle eingesetzten Primärverpackungsmaterialien sind geeignet für Lebensmittelkontakt, auf mögliche Kontaminationen und Migration geprüft und entsprechen den rechtlichen Vorschriften u.a. VO (EG) 1935/2004 und VO (EU) 10/2011.

## 13. Qualitätssicherung / HACCP

Für das Produkt ist ein HACCP - Konzept vorhanden.

Veterinärkontrollnummer: MV-EV 308

Mit der Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle früheren Versionen ihre Gültigkeit.

Unser Produkt entspricht den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften.

Aus produktionstechnischen Gründen sowie bedingt durch den Einsatz natürlicher Rohstoffe, können sich im Einzelfall Abweichungen bei den Spezifikationsparametern ergeben. Wir danken für Ihr Verständnis.

Dieses Zertifikat wurde per EDV erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.