



## Produktspezifikation

☐ Neu

Gültig ab: 24.01.2019

### 1. Produktbezeichnung

Sachbezeichnung gemäß LMV/Produkt:  
Artikelnummer Lieferant:

Ajvar hot "La Comtesse"  
16/551

### 2. Lieferant

Lieferant (inkl. Tel. Nummer):

Dunekacke + Wilms Nachf. GmbH & Co. KG  
Hinschenfelder Stieg 12 c  
22041 Hamburg

### 3. Verpackung

Verpackungsmaterial:  
Liefereinheit:  
Produktionsdatum:  
Verbrauchsdatum:

Pappe, Glas  
Krt. á 6 x 690 g Glas  
☐ Ja ☐ Nein ☐ Offen X Codiert\*  
X Ja ☐ Nein ☐ Offen ☐ Codiert\*

### 4. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Lagertemperatur:  
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:

Zimmertemperatur  
360 Tage

### 5. Gentechnik / Bestrahlung

Gentechnisch verändert?  
oder aus gentechnisch veränderten Organismen gewonnen?  
mit Hilfe gentechnisch veränderter Organismen produziert?  
Wurde das Endprodukt mit ionisierenden Strahlen behandelt?  
Enthält das Endprodukt Zutaten, welche mit ionisierenden  
Strahlen behandelt wurde?

☐ Ja X Nein  
☐ Ja X Nein  
☐ Ja X Nein  
☐ Ja X Nein  
☐ Ja X Nein

### 6. Qualitätssicherung / HACCP

Durchläuft das Produkt einen Metalldetektor?  
Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden?

☐ Ja X Nein  
X Ja ☐ Nein



**7. Deklaration von Allergenen und tierischen Zutaten** (inkl. Allergene in Gewürzmischungen und Zusatzstoffe, sowie Allergene die unabsichtlich über eine Kontamination in das Produkt gelangen können)

Kategorie	Ist im Produkt ≥ 1g/kg enthalten		Typ und Herkunftsland, genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Eiweiß, Mandeln aus .... etc.)
	Ja	Nein	
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Dinkel oder Hybridsorten) und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Sesamsaat und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. raffinierte Öle)		X	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. raffinierte Öle)		X	
Hartschalenobst (z.B. Hasel-, Baum(Wal), Pecan-, Makadamianüsse, Mandeln, Pinienkerne, Pistazien und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Milch und Milchprodukte (einschließlich Lactose)		X	
Eier und Eiprodukte (Eilecithin)		X	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Muscheln und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Fische und Weichtiere (Makrele, Lachs, Thon, Tintenfisch, Kalamares, Schnecken etc.) und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Frucht (Apfel, Pfirsich, Orange, Kiwi etc.) und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Pilze und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Rind und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Schwein (Schinken, Gelatine) und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Huhn und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Schwefeldioxid Sulfite, deren Gehalt 10 mg/kg bzw. 10ml/l übersteigt		X	
Pflanzliche Fette (auch gehärtet).	X		Sonnenblumenöl
Lupinen und Lupinenerzeugnisse		X	

**8. Zusammensetzung in mengenmäßig absteigender Reihenfolge**

Zutat	% Anteil	Herkunftsland / wichtige Bemerkungen (Bei pflanzlichen Fetten muss die Pflanze angegeben werden).
Paprika	80	
Auberginen		
Sonnenblumenöl		
Scharfe Pfefferoni		
Knoblauch		
Zucker		
Salz		
Essigsäure		



## 9. Zusatzstoffe

Zusatzstoff	E-Nummer	% Anteil
Säuerungsmittel: Essigsäure	260	

## 10. Ernährungsinformation / 100g

<b>Fett :</b>	3,2	<b>g</b>
davon gesättigte FS :	0,3	<b>g</b>
einfach ungesättigte FS :		<b>%</b>
<b>Eiweiß :</b>	1,2	<b>g</b>
<b>Kohlenhydrate :</b>	8,5	<b>g</b>
Zucker ( Mono- und Disaccharide) :	7,3	<b>g</b>
mehrwertige Alkohole :		<b>%</b>
Stärke :		<b>%</b>
<b>Kcal oder KJ :</b>	73kcal/303kJ	<b>...../ 100g</b>
Cholesterin:		<b>mg / 100g</b>
Salz:	1,5	<b>g/ 100 g</b>
Nahrungsfasern :	2,5	<b>%</b>
Vitamin A:		<b>I. E. / 100g</b>
Vitamin C:		<b>mg / 100g</b>
Calcium :		<b>mg / 100g</b>
Eisen :		<b>mg / 100g</b>
Milchprotein :		<b>%</b>
Milchfett :		<b>%</b>
Wassergehalt :		<b>%</b>
Asche :		<b>mg / 100g</b>
spez. Gewicht	.....	<b>g / Liter</b>

X Werte sind berechnet

☐ Werte sind analytisch bestimmt

## 11. Sensorische Beschreibung

Aussehen, Farbe : orange-rotes Püree ähnlich wie Aufstrich

Textur : dicke Paste

Geruch, Geschmack : angenehm nach gekochtem Gemüse und Gewürzen

## 12. Chem. – physik. Kennzahlen

	Min	Max.	Einheit	Methode
Gewicht :				
Durchmesser :				
Höhe :				
Breite :				



### 13. Mikrobiologische Kennzahlen

	Sollwert	Methode	Prüfinterwall
Aerobe, mesophile Keime			
Eterobacteriaceen :	nicht Erlaubt.....		.....
E. coli :	nicht Erlaubt .....		
Enterikokken :	nicht Erlaubt:.....		.....
Schimmel :	nicht Erlaubt:.....		.....
Hefe :	nicht Erlaubt:.....		.....
Salmonellen :	nicht Erlaubt:.....		.....
Staphylococcus aureus :	nicht Erlaubt:.....		.....

Die oben genannten Angaben wurden im Namen des Lieferanten getätigt.

Stempel / Unterschrift:  
Dunekacke & Wilms Nachf. GmbH & Co. KG  
(ohne Unterschrift gültig da maschinell erstellt)

Datum:  
24.01.2019