



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:

Pappe, Glas

Liefereinheit:

Krt. á 6 x 690 g Glas

Produktionsdatum:

Ja Nein Offen Codiert*

Verbrauchsdatum:

Ja Nein Offen Codiert*

4. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Lagertemperatur:

Zimmertemperatur

Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:

360 Tage

5. Gentechnik / Bestrahlung

Gentechnisch verändert?

Ja Nein

oder aus gentechnisch veränderten Organismen gewonnen?

Ja Nein

mit Hilfe gentechnisch veränderter Organismen produziert?

Ja Nein

Wurde das Endprodukt mit ionisierenden Strahlen behandelt?

Ja Nein

Enthält das Endprodukt Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde?

Ja Nein

6. Qualitätssicherung / HACCP

Durchläuft das Produkt einen Metalldetektor?

Ja Nein

Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden?

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

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

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 getätig.

Stempel / Unterschrift:

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

Datum:

24.01.2019