

Artikel: 31300 / Spritzsack 550 g, Meerrettich-Mousse Dyhrberg

| Post | Spezifikationskat. | Spezifikation |
|------|--|--|
| 1 | Artikelbeschreibung zusätzlich | zu Lachs, Räucherfisch, kaltem Fleisch |
| 2 | Rechtlich vorgeschriebene Sachbezeichnung | Saucenerzeugnis mit Meerrettich |
| 3 | wissenschaftlicher Name | - |
| 4 | Grundform | roh |
| 5 | physikalischer Zustand | frisch |
| 6 | Gefrierzustand | - |
| 7 | Produkt-Info / Konsumenten-Info | verzehrfertig |
| 8 | Sortimentgruppe | Merrettich-Mousse |
| 9 | Produktionsmethode | Kalt emulgiert |
| 10 | Fanggebiet | - |
| 11 | ICES Subarea | - |
| 12 | Fanggerätekategorie | - |
| 13 | Anlandungshafen | - |
| 14 | Produktionsland | Dänkeemark |
| 15 | Lieferantenland | Schweiz |
| 16 | Zutaten auf der Verpackung | Ja |
| 17 | Lieferanten-Zertifizierung | ISO22000 |
| 18 | Zutat / Zutaten | Wasser, Meerrettich 15% (Meerrettich, Wasser, Rapsöl, Antioxidationsmittel (330, E 223 (Sulfite)), Rapsöl, gehärtetes Kokosnussöl, Zucker, Magermilchpulver, Emulgatoren (E 472b, E 471, E 322 (Soja)), modifizierte Stärke (E 1414), Meerretticharoma, Säureregulatoren (E 330, E 300, E 296), Konservierungsmittel (E 202, E 211), Zitronensaftkonzentrat |
| 19 | Mengenvariabler Artikel | Nein |
| 20 | Bruttogewicht | 550 g |
| 21 | Füllmenge | 550 g |
| 22 | Netto-Füllmenge / Abtropfgewicht | - |
| 23 | Glasierung / Schutzglasur | - |
| 24 | Real-Count | - |
| 25 | Frozen-Count | - |
| 26 | Gebindeart | Karton |
| 27 | Gebindegrösse | Karton à 4 Spritzbeutel |
| 28 | Gebindemass (LxBxH) | - |
| 29 | Aufbewahrungstemperatur | max. 5 °C |
| 30 | Aufbewahrungstemperatur Kurzzeittoleranz | max. 8 °C |
| 31 | Aufbewahrungstemperatur nach Angabe des Herstellers | max. 5 °C |
| 32 | EAN-Code Master-Gebinde | 5701295291917 |
| 33 | Aufbewahrungshinweis | - |
| 34 | Aufbewahrung ***(*) -18° C | - |
| 35 | Aufbewahrung ** -12° C | - |
| 36 | Aufbewahrung * -6° C | - |
| 37 | Aufbewahrung im Kühlschrank | - |
| 38 | Kennzeichnung der Haltbarkeit | Verkaufen bis / verbrauchen bis |
| 39 | Standard-Haltbarkeit ab Produktion | 70 Tage |
| 40 | Standard-Haltbarkeit ab geöffneter Vakuumverpackung | - |
| 41 | Formfisch | - |
| 42 | Ernährungsform | nicht vegetarisch, nicht vegan, nicht kosher, nicht bio |
| 43 | Bestrahlung - Produkt mit ionisierenden Strahlen behandelt | Nein |

Artikel: 31300 / Spritzsack 550 g, Meerrettich-Mousse Dyhrberg

| Post | Spezifikationskat. | Spezifikation |
|------|--|---|
| 44 | Bestrahlung - Zutaten, mit ionisierenden Strahlen behandelt | Nein |
| 45 | GVO - Produkt / Zutaten | Nein |
| 46 | Allergentyp | Schwefeldioxid und Sulfite (E 220-224, 226-228) in einer Konzentration von mehr als 10mg SO ₂ pro Kilogramm oder Liter, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel (E 223 Sulfit), Milch und -erzeugnisse inkl. Lactose (Magermilchpulver), Sojabohnen und -erzeugnisse (E 322 Sojalecithin) |
| 47 | Nährwerte - Energie (kJ / kcal) (Big7) | 1274 kJ / 304 kcal |
| 48 | Nährwerte - Fett (g) (Big7) | 26 g |
| 49 | Nährwerte - Fett, davon einfach ungesättigte Fettsäuren (g) | - |
| 50 | Nährwerte - Fett, davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g) | - |
| 51 | Nährwerte - Fett, davon gesättigte Fettsäuren (g) (Big7) | 12 |
| 52 | Nährwerte - Fett, davon Transfettsäuren (g) | - |
| 53 | Nährwerte - Kohlenhydrate (g) (Big7) | 15 |
| 54 | Nährwerte - Kohlenhydrate, davon Zucker (g) (Big7) | 13 |
| 55 | Nährwerte - Ballaststoffe (g) | 0.8 |
| 56 | Nährwerte - Eiweiss (g) (Big7) | 2.9 |
| 57 | Nährwerte - Natrium (g) | - |
| 58 | Nährwerte - Salz (g) (Big7) | 0.1 |
| 59 | mikrobiologische Richtwerte - Gesamtkeimzahl | 1'000'000 |
| 60 | mikrobiologische Richtwerte - Enterobakterien | 1'000 |
| 61 | mikrobiologische Richtwerte - E.coli | - |
| 62 | mikrobiologische Richtwerte - Bacillus cereus | - |
| 63 | mikrobiologische Grenzwerte - Listeria monocytogenes / 25g | nn |
| 64 | mikrobiologische Grenzwerte - Salmonellen / 25g | - |
| 65 | Reklamationen | nur innerhalb 24 Stunden nach Erhalt |
| 66 | Palettentyp | Euro |
| 67 | Palettenfaktor VE je Lage | - |
| 68 | Palettenfaktor Lagen pro Palette | - |
| 69 | Palettenfaktor VE je Palette | - |
| 70 | Status | freigegeben |
| 71 | Version-Nr. | 1 |
| 72 | Erstellt von | Dominik Weidkuhn |
| 73 | Erstellt am | 26.04.2017 |
| 74 | Aenderunggrund | Aktualisierung |
| 75 | Geändert am | 21.06.2017 |
| 76 | Geändert von | Lindita Idrizi |
| 77 | Freigabe von | Philipp Müller |
| 78 | Freigabe am | 30.06.2017 |
| 79 | Identitätskennzeichen | CH-51955737 |
| 80 | Zertifizierung Datenverantwortlicher | IFS V6 höheres Niveau |
| 81 | Lebensmittelrechtliche Bestätigung | Das Produkt entspricht in ungeöffnetem Zustand der Schweizerischen Lebensmittel-Gesetzgebung. |