

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	Dänke mark
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.