

Produktspezifikation

Deutsch

Artikel-Nummer EAN

Bezeichnung

Deklarationstext

| | | | |
|--------------------------------|----------------|------|--------------|
| Nährwertangaben (berechnet) | 100g enthalten | 7.8 | Eiweiss |
| | | 48.1 | Kohlenhydrat |
| | | 38.8 | Fett |
| | | 2387 | kJ |
| | | 577 | kcal |

| Zusatzstoffe | Art und Menge | E-Nr. |
|--------------|---------------|-------|
| | | |

| | | |
|-------------------------------|-------------------|-----------|
| Physikal.-chem. Kennzahlen | Viscosität in Pas | 1.3 - 1.5 |
| | Fettgehalt | 38.8 |
| | Feinheit in my | 12 - 18 |

| Mikrobiologische Kennzahlen | erfüllt | Toleranzwert |
|--------------------------------|-------------------------------------|--------------|
| Aerobe Keime | <input checked="" type="checkbox"/> | <5000/g |
| Enterobacteriaceen | <input checked="" type="checkbox"/> | <100/g |
| Enterokokken | <input checked="" type="checkbox"/> | <100/g |
| Escherichia coli | <input checked="" type="checkbox"/> | <1/g |
| Hefen | <input checked="" type="checkbox"/> | <100/g |
| Schimmelpilze | <input checked="" type="checkbox"/> | <100/g |
| Staphylococcus aureus | <input checked="" type="checkbox"/> | <100/g |

Gebindeart

| | | | | |
|-------------------|--------------|---|---------------------------------|--------|
| Lagervorschriften | Temperatur | < | <input type="text" value="18"/> | °C |
| | Feuchtigkeit | | <input type="text" value="60"/> | % r.F. |
| | Haltbarkeit | | <input type="text" value="12"/> | Monate |

Datierung Offendatierung
 Codierung

Allgemeines Die Rückverfolgbarkeit auf garantiert GVO-freie Herkunft ist bei allen genannten Zutaten gewährleistet. Die gesamte Handelskette (inkl. Unterlieferant) und alle Ausgangsmaterialien sind nachweisbar GVO-frei, d.h. im Sinne der schweizerischen und EU-Gesetzgebung.

Datum: 20.11.2019 W. Bruderer AG, 5615 Fahrwangen
B. Bruderer