	Fertigwarenspezifikation	S-Am014 Seite 1 von 4
Artikel: Sortimentsreihe Märker Dressing 100ml	Version: 09 (17)	Art. Nr.: 1030, 1031, 1012, 1064, 1052, 1022, 1042
gültig ab: 20.03.2015 bearbeitet am: 23.11.2017		Abfüllmaschine: Ammann- Füller

1. Produktbezeichnung

Märker Dressing 100 ml in den Sorten:

3809 Balsamico, 3820 Caesar's, 3882 American, 3883 Knoblauch, 3888 Joghurt, 3889 French und 3900 Italian

2. Produktbeschreibung

Balsamico Dressing
Caesar's Dressing; Würziges Dressing mit Sardellen
American Dressing
Knoblauch Dressing mit Zucker und Süßungsmittel
Joghurt Dressing
French Dressing
Italian Dressing

*Frikoni Food GmbH & Co.KG
Domänenweg 14, 31582 Nienburg*

Datum 28. Nov. 2017



2.1 Zutaten laut Deklaration

Balsamico: *591001*

Wasser, Balsamicoessig (Weinessig, Traubenmostkonzentrat, Farbstoff (**Ammonsulfit-Zuckerkulör**), Antioxidationsmittel (**Kaliummetabilsulfit**) (22%), Rapsöl (8,5%), Zucker, Speisesalz, Verdickungsmittel (Xanthan, Natriumalginat), Maltodextrin, natürliches Pfefferaroma.

Kann Spuren von Milch, Ei, Soja, Senf und Sellerie enthalten.

Caesar's:

Rapsöl, Wasser, **Sahne**, **Joghurt**, Branntweinessig, **Eigelb**, Speisesalz, **Sardellen** (1,4%), Knoblauch, **Senfsaaten**, tierisches Fett, Dextrose, Kräuter, Gewürze, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Xanthan).

Kann Spuren von Soja und Sellerie enthalten.

American: *590001*

Wasser, Rapsöl, Zucker, Branntweinessig, **Joghurt**, Tomatenmark (2-fach konzentriert) (3,2%), Invertzuckersirup, **Eigelb**, modifizierte Stärken, Speisesalz, **Magermilchpulver**, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan, Johannisbrotkernmehl), Maltodextrin, **Senfsaaten**, Kräuter, Gewürze.

Kann Spuren von Soja und Sellerie enthalten.

Knoblauch:


Wasser, Rapsöl, Branntweinessig, Knoblauch (4,3%), **Milcheiweiß**, Speisesalz, Gewürze, modifizierte Stärke, Tomatenmark (2-fach konzentriert), Maltodextrin, **Senfsaaten** (0,3%), Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan), natürliches Aroma, Kräuter, Säuerungsmittel (Citronensäure), Süßungsmittel (Saccharin-Natrium), färbende Lebensmittel (Holunderkonzentrat, Karamellzuckersirup, Paprika-Emulsion).

Kann Spuren von Milch, Ei, Soja und Sellerie enthalten.

Joghurt: *596001*

Wasser, **Joghurt** (30 %), Rapsöl, Branntweinessig, modifizierte Stärke, Zucker, **Eigelb**, Dextrose, Speisesalz, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), **Senfsaaten**, Gewürze, Kräuter, Zitronensaftkonzentrat.

Kann Spuren von Soja und Sellerie enthalten

	Fertigwarenspezifikation	S-Am014 Seite 2 von 4
Artikel: Sortimentsreihe Märker Dressing 100ml	Version: 09 (17)	Art. Nr.: 1030, 1031, 1012, 1064, 1052, 1022, 1042
gültig ab: 20.03.2015 bearbeitet am: 23.11.2017		Abfüllmaschine: Ammann- Füller

French: 593 001

Wasser, Rapsöl, **Joghurt** (8%), Branntweinessig, Zucker, Speisesalz, **Senfsaaten** (1,1%), **Eigelb**, **Magermilchpulver**, **Molkenerzeugnis**, Gewürze, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Kräuter.

Kann Spuren von Soja und Sellerie enthalten.

Italian:

Wasser, Branntweinessig (10,2%), Rapsöl (9%), Zucker, Zwiebeln (3,3%), Speisesalz, Verdickungsmittel (Natriumalginat und Xanthan), Kräuter (0,2%), **Milchzucker**, Paprika (0,1%), **Gewürze (enthalten Sellerie)**, Sojaöl, **Speisewürze (enthält Soja)**, Sonnenblumenöl, Maltodextrin, Stärke.


Kann Spuren von Milch, Ei und Senf enthalten.

Frei von Konservierungsstoffen. Glutenfrei.

(gemäß geltender LMIV)

2.2 Sensorische Merkmale

	Aussehen	Konsistenz	Geruch	Geschmack
Balsamico	bräunlich, Öl in Wasser Dressing, homogen	dünnflüssig, natürlich vollkommen	leicht säuerlich, Balsamiconote	leicht säuerlich, Balsamiconote
Caesar's	halbbeiges Dressing mit grünlichen bis olivgrünen Partikeln unterschiedlicher Größe und Form	dünnflüssig	arteigen, würzig, kräftige Essignote	arteigen, würzig, säuerlich, salzig, cremig, insgesamt gut abgerundet, schwach erkennbare Fischnote
American	orange- bis ockerfarbenes, homogenes Salatdressing mit feinen, grünen Kräuterpartikeln von ungleichmäßiger Form und Größe	sämig, homogen	süßsauer, Estragonaroma, arteigen	nach Essig und Estragon, arteigen
Knoblauch	glänzende, beige- bis apricotfarbene Creme mit vereinzelt dunkelgrünen Partikeln von unterschiedlicher Form und Größe	arttypisch, homogen (fließfähig)	leicht säuerlich, deutliche Knoblauchnote, erkennbare Senfnote, schwach nach Kräutern	leicht säuerlich, deutliche Knoblauchnote, nach Senf, gut mit Kräuternote abgerundet
Joghurt	weiße Salatsauce mit Kräutern	arttypisch, homogen	säuerlich, nach Essig	würzig- säuerlich
French	beige- grünliches, homogenes Salatdressing mit feinen, grünen Kräuterpartikeln, frei von sichtbaren Verunreinigungen	normal, dünnflüssig	arttypisch, nach Kräutern mit kräftigen Essignote, mild, Senf erkennbar	arttypisch, nach Kräutern, säuerlich, leicht salzig, erkennbare Süße, deutliche Senfnote, würzig
Italian	hellgrün mit Kräutern, Zwiebelwürfeln und roten Paprikateilchen	arttypisch, flüssig	aromatisch nach Kräutern	würzig, kräftig süß-säuerlich

	Fertigwarenspezifikation	S-Am014 Seite 3 von 4
Artikel: Sortimentsreihe Märker Dressing 100ml	Version: 09 (17)	Art. Nr.: 1030, 1031, 1012, 1064, 1052, 1022, 1042
gültig ab: 20.03.2015 bearbeitet am: 23.11.2017		Abfüllmaschine: Ammann- Füller

3. Analyse- Parameter

3.1 Chemische und physikalische Parameter

	<u>Werte</u>	<u>Methode</u>	<u>Mitgeltende Dokumente</u> (Mhb= Methodenhandbuch)
	pH-Wert		
Balsamico	3,15 ± 0,25	Elektrische Messung	Mhb Bd VI C8.2
Caesar	4,10 ± 0,25	Elektrische Messung	Mhb Bd VI C8.2
American	3,60 ± 0,25	Elektrische Messung	Mhb Bd VI C8.2
Knoblauch	3,50 ± 0,25	Elektrische Messung	Mhb Bd VI C8.2
Joghurt	3,90 ± 0,25	Elektrische Messung	Mhb Bd VI C8.2
French	3,90 ± 0,25	Elektrische Messung	Mhb Bd VI C8.2
Italian	3,25± 0,25	Elektrische Messung	Mhb Bd VI C8.2

Durchschnittlicher Gehalt in 100 ml

	Balsamico	Caesar	American	Knoblauch	Joghurt	French	Italian
Brennwert	512 kJ (123 kcal)	1428 kJ (347 kcal)	876 kJ (212 kcal)	1608 kJ (390 kcal)	760 kJ (184 kcal)	818 kJ (198 kcal)	470 kJ (113 kcal)
Fett	8,6 g	36,7 g	18,7 g	40,6 g	16,6 g	19,0 g	9,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g	5,8 g	1,5 g	2,8 g	1,8 g	1,6 g	0,7 g
Kohlenhydrate	11,1 g	1,8 g	9,7 g	4,7 g	6,7 g	5,1 g	7,7 g
davon Zucker	10,8 g	1,5 g	8,2 g	2,7 g	4,7 g	4,2 g	7,6 g
Eiweiß	0,1 g	2,2 g	0,9 g	1,3 g	1,8 g	1,4 g	0,1 g
Salz	1,58 g	1,55 g	0,93 g	1,28 g	0,73 g	2,08 g	2,25 g


3.2 Mikrobiologische Kenndaten

<u>Parameter</u>	<u>KbE/ g</u>	<u>Methode</u>	<u>Mitgeltende Dokumente</u> (Mhb= Methodenhandbuch)
Hefen u. Schimmelpilze	< 50	Plattenmethode/YGC	§64 LFGB 01.00-37

4. Verpackung/ Transport

4.1 Packeinheiten

<u>Becher/ Kart.</u>	<u>Kart./ Lage</u>	<u>Lage/ Pal.</u>	<u>Kart./ Pal.</u>	<u>Becher / Pal.</u>	
20	8	6,25	50	1.000	Palette foliengewickelt

	Fertigwarenspezifikation	S-Am014 Seite 4 von 4
Artikel: Sortimentsreihe Märker Dressing 100ml	Version: 09 (17)	Art. Nr.: 1030, 1031, 1012, 1064, 1052, 1022, 1042
gültig ab: 20.03.2015 bearbeitet am: 23.11.2017		Abfüllmaschine: Ammann- Füller

4.2 Packmittel

Becher: 100 ml, **transparent**, bedruckt
Siegelolie: Aluminium, bedruckt, **Märker Fine Food Logo**
Karton: Pappe, **weiß**, unbedruckt

5. Transport- und Lagerbedingungen

Anlieferungstemperatur: max. +6° C
Transport u. Lagerung: gekühlt bei +2 bis +6° C

6. Codierung

Mit Inkjet auf der Siegelscheibe

7. Mindesthaltbarkeitsdatum

Restlaufzeit bei Anlieferung: mind. 21 Tage

8. Besonderes

Kein Vermerk