



## Fertigprodukt-Spezifikation

5015313 PICKOSTA Curry-Ketchup 10KG

Seite 1 von 5

Artikelnummer: 5015313  
Produktname: PICKOSTA Curry-Ketchup 10KG

Erstellt am: 07.11.2014

Status Gesamtfreigabe: vollständig bearbeitet

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung:

Curry-Ketchup

Zutatenverzeichnis:

Tomatenpüree 50%, Wasser, Glucose-Fructose Sirup, Branntweinessig, modifizierte Stärke, Salz, Curry 1%, Süßungsmittel  
Saccharin- Natrium, Verdickungsmittel Xanthan, natürliches Aroma

Funktionsbezeichnung:

Dressing

Identitätskennzeichen:

-

Nennfüllmenge:

10 kg

Adresse des Herstellers / Inverkehrbringers:

Hergestellt für: Gafateam GmbH & co. KG,  
33154 Salzkotten, [www.gafateam.de](http://www.gafateam.de)

MHD- und Kühlhinweis:

Nach Anbruch kühl lagern. Mindestens haltbar bis:

Sonstige Angaben:

Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen. Mit Zucker und Süßungsmittel.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

-

## Allergene:

|           |   |
|-----------|---|
| Frei von: | Weichtiere und Weichtiererzeugnisse                           |
| Frei von: | Walnuss und Walnusserzeugnisse                                |
| Frei von: | Pistazie und Pistazienerzeugnisse                             |
| Frei von: | Paranuss und Paranusserzeugnisse                              |
| Frei von: | Queenslandnuss und Queenslandnusserzeugnisse                  |
| Frei von: | Pecannuss und Pecannusserzeugnisse                            |
| Frei von: | Macadamianuss und Macadamianusserzeugnisse                    |
| Frei von: | Haselnuss und Haselnusserzeugnisse                            |
| Frei von: | Kaschunuss und Kaschunusserzeugnisse                          |
| Frei von: | Mandeln und Mandelerzeugnisse                                 |
| Frei von: | Lupine und Lupinenerzeugnisse                                 |
| Frei von: | Senf- und Senferzeugnisse                                     |
| Frei von: | Sellerie und Sellerieerzeugnisse                              |
| Frei von: | Soja und Sojaerzeugnisse                                      |
| Frei von: | Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse |
| Frei von: | Schwefeldioxid und Sulfite                                    |
| Frei von: | Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse                          |
| Frei von: | Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse                               |
| Frei von: | Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)           |
| Frei von: | Fisch und Fischerzeugnisse                                    |
| Frei von: | Eier und Eierzeugnisse  |
| Frei von: | Krebstiere und Krebstiererzeugnisse                           |

## Sonderhinweise:

-

## Sensorik:

## Organoleptische Eigenschaften

|           |   |
|-----------|---|
| Textur    | ziehig-sirupartig, lang                     |
| Aussehen  | mittelbraun, mit, rötlichem, Einschlag      |
| Geruch    | würzig, leicht, säuerlich, fruchtig         |
| Geschmack | süß, nach, Curry, säuerlich, leicht, scharf |

## Analytik:

## Physikalisch-chemische Parameter

| Gesamtsäure ber. als | Soll  | Min   | Max   |
|----------------------|-------|-------|-------|
| Essigsäure (%):      | 1,000 | 0,900 | 1,100 |
| Salzgehalt (%):      | 2,950 | 2,800 | 3,100 |
| ph-Wert (%):         | 3,800 | 3,650 | 3,950 |

## Mikrobiologische Limits (nach Herstellung):

## Mikrobiologische Parameter

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| Gesamtkeimzahl:         | < 5.000 /g   |
| Hefen:                  | < 10 /g      |
| Schimmel:               | < 10 /g      |
| Milchsäurebakt.:        | < 10 /g      |
| Enterobacteriaceen:     | neg.in 0,1 g |
| E.Coli:                 | neg.in 1 g   |
| Salmonellen:            | neg.in 25 g  |
| Listeria monocytogenes: | neg.in 1 g   |
| Verpackung              |              |
| Gebinde:                | Eimer        |
| Gebindegröße:           | 10 kg        |

## Durchschnittliche Brenn- und Nährwerte:

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Bezugsgröße                     | 100 g |
| Energie (kJ)                    | 387   |
| Energie (kcal)                  | 91    |
| Fett (g)                        | 0,3   |
| davon gesättigte Fettsäuren (g) |       |
| Kohlenhydrate (g)               | 20,0  |
| davon Zucker (g)                | 11,0  |
| Eiweiß (g)                      | 1,1   |
| Salz (g)                        | 2,46  |

#### Allgemeine lebensmittelrechtliche Konformität

Die Produkte entsprechen den geltenden relevanten deutschen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und EU-gemeinschaftlichen lebensmittelrechtlichen Verordnungen. Unsere Produktionsstätten arbeiten nach einem internen QM-System, einschließlich HACCP, welche nach IFS-Standard zertifiziert sind.

#### Mikrobiologie

Die mikrobiologischen Eigenschaften entsprechen dem einschlägigen deutschen und EU-gemeinschaftlichen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

#### Anforderungen bezüglich Gentechnik

Bei der Herstellung der Produkte werden keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten gemäß EG-VO Nr. 1829/2003 und EG-VO Nr. 1830/2003 eingesetzt.

#### Ionisierende Strahlung

Das Endprodukt oder seine Zutaten/Rohstoffe werden nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

#### Verpackung

Die eingesetzten Packstoffe entsprechen den geltenden relevanten deutschen und EU-gemeinschaftlichen Bestimmungen.

Anmerkungen: Wir aktualisieren die in dieser Fertigproduktspezifikation aufgeführten Angaben zu unseren Produkten in regelmäßigen Abständen. Dennoch weisen wir ausdrücklich daraufhin, dass lediglich die Angaben auf den Produktverpackungen verbindlich sind.