



Fertigprodukt-Spezifikation

5047861

PICK.Tomatenketchup 6x875ML F1

Seite 1 von 5

Artikelnummer: 5047861

Produktname: PICK.Tomatenketchup 6x875ML F1

Erstellt am: 07.11.2014

Status Gesamtfreigabe: vollständig bearbeitet

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung:

Tomaten-Ketchup

Zutatenverzeichnis:

Tomatenmark (60%), Branntweinessig, Zucker, modifizierte Stärke, Salz, Verdickungsmittel Xanthan, natürliches Aroma, Zitronensaftkonzentrat

Funktionsbezeichnung:

Dressing

Identitätskennzeichen:

-

Nennfüllmenge:

875 ml

Adresse des Herstellers / Inverkehrbringers:

Hergestellt für: Gafateam GmbH & co. KG,

33154 Salzkotten, www.gafateam.de

MHD- und Kühlhinweis:

-

Sonstige Angaben:

-

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	homogen, sämig
Aussehen	tomatig, rot
Geruch	leicht, würzig, tomatig
Geschmack	leicht, süßlich, tomatig

Analytik:

Physikalisch-chemische Parameter

Gesamtsäure ber. als	Soll	Min	Max
Essigsäure (%):	1,450	1,350	1,550
Salzgehalt (%):	2,600	2,450	2,750
ph-Wert (%):	3,750	3,600	3,900

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:	Tube
Gebindegröße:	875 ml

Durchschnittliche Brenn- und Nährwerte:

Bezugsgröße	100 g
Energie (kJ)	408
Energie (kcal)	96
Fett (g)	0,1
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,0
Kohlenhydrate (g)	21,2
davon Zucker (g)	17,2
Eiweiß (g)	1,3
Salz (g)	2,57

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.