

	Tzatziki, 5 kg	Dokumentennummer FRI QM-QS-436
	Produktspezifikation: Feinkost Revision 0;	Seite 1 von 2

Artikelbezeichnung: Tzatziki	
Verkehrsbezeichnung:	Speisequarkzubereitung mit Gurken und Knoblauch, Magerstufe im Milchanteil
Produktgruppe:	Saucen, Dips, Aufstriche
Artikelnummer:	134050
Verpackungsinformation Gemäß VO (EG) Nr. 1935/2004, VO (EU) Nr. 10/2011	
Gebindegröße:	5 kg
Verpackungsart:	Kunststoffeimer, gedeckelt
Hinweise:	-



Haltbarkeit und Lagerung

Transport- und Lagertemperatur: +2 °C bis +7 °C
 gekühlt und ungeöffnet zu verbrauchen bis:
 Verbrauchsdatum: siehe Aufdruck TT.MM.JJJJ

Zutatenverzeichnis

Zutaten: 51% SPEISEQUARK Magerstufe, Rapsöl, 13% Gurken, 2% Knoblauch, Branntweinessig, Salz
 Gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: -
 gemäß ZZuIV und Verbraucherhinweise

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential: Milch/-erzeugnisse
 gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011, LMIV Anhang II

Hinweise: Kann Spuren von Gluten und Senf enthalten

Nährwertdeklaration

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel

Energie	1332 kJ/ 317 kcal
Fett	31,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,6 g
Kohlenhydrate	2,6 g
davon Zucker	2,6 g
Eiweiß	6,4 g
Salz	0,63 g

Sensorik

Aussehen: Speisequarkcreme mit ungeschälten Gurkenstiften und Knoblauch

Schnitt: Gurken: Stifte ca. 5 mm

Geruch: arteigen, mit feiner Knoblauchnote

Geschmack: arteigen, würzig

inhaltlicher Prüfer: OK: Tanzer Jeannette (06.06.2019)	Freigabe: OK: Hissenkaemper Susan (06.06.2019)	Verteiler: FRI QM; FRI QM QM; FRI QM QS; FRI VV VERK
---	---	---

	Tzatziki, 5 kg	Dokumentennummer FRI QM-QS-436
	Produktspezifikation: Feinkost Revision 0;	Seite 2 von 2

Konsistenz: arteigen, bissfeste Komponenten in einer Creme

Farbe: weißlich arteigen ausgefärbt

Mikrobiologische Bewertung

In Anlehnung an die Richt- und Warnwerte der DGHM für Feinkostsalate (8.1), 2016

	Richtwert [KbE/ g]	Warnwert [KbE/ g]
Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 ⁶	-
<i>Enterobacteriaceae</i>	1x10 ³	1x10 ⁴
<i>Escherichia coli</i>	1x10 ¹	1x10 ²
Milchsäurebakterien	1x10 ⁶	-
Hefen	1x10 ⁵	-
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ²	1x10 ³
<i>Salmonella</i>	-	n.n. in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	-	1x10 ²

Unter Beachtung der Vorgaben der VO (EG) 2073/2005

KbE: Koloniebildende Einheit; n.n.: nicht nachweisbar

GVO-Information

Das Produkt bedingt nach derzeitigem Kenntnisstand und Angaben unserer Vorlieferanten keine Kennzeichnung gemäß der VO (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.09.2003 über genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel und der VO (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.09.2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln.

Konformität

Das Produkt entspricht den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland sowie den europäischen Verordnungen und Richtlinien.

Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit gemäß VO (EG) Nr. 178/2002 ist installiert und wird durch den Produktionscode/ MHD/ VD gewährleistet.

Angaben des Inverkehrbringers

Adresse:

FRIKONI Food GmbH & Co. KG
Domänenweg 14
31582 Nienburg
05021/9638-0
E-Mail: info@frikoni.de
www.frikoni.de



[Mitgeltende Dokumente]

inhaltlicher Prüfer: OK: Tanzer Jeannette (06.06.2019)	Freigabe: OK: Hissenkaemper Susan (06.06.2019)	Verteiler: FRI QM; FRI QM QM; FRI QM QS; FRI VV VERK
---	---	---