



Produktspezifikation

Version: 01
Erstellt / Geändert am: 09.10.2018
Freigabe: QS
Art.-Nr.: 22116 Seite 1 von 4

Art.-Nr.: 22116

Kürbis-Frischkäsecreme

ohne Zusatz von Konservierungsstoffen
verpackt unter Schutzatmosphäre

GTIN: 4004820221160

Produktbeschreibung:	Frischkäsezubereitung mit knackigen Kürbiswürfeln und einer leicht pikanten Note
Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung:	Frischkäsezubereitung, Rahmstufe im Milchanteil, wärmebehandelt
Zutatenliste:	Zutaten: Frischkäsezubereitung 56 % [Doppelrahmfrischkäse, Milcheiweißerzeugnis , Speisesalz], Kürbis-Chutney 23 % [Kürbis, Karotten, Zwiebeln, Zucker, weißer Balsamico-Essig (enthält Sulfit), Senf (Wasser, Senfsaat , Branntweinessig, Weinessig, Speisesalz, Zucker, Sherryessig, Gewürze), Honig, Speisesalz, Ingwer, Gewürze, Aromen], Sauermilcherzeugnis [Sauerrahm , modifizierte Stärke, Speisegelatine (Rind)], Kürbiswürfel 6 % [gelber Kürbis, Zucker, Branntweinessig, Gewürzkräuter, Speisesalz, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure].
Verpflichtende Kennzeichnung an loser Ware:	Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum unverschlüsselt nach Tag und Monat und durch die Worte "gekühlt mindestens haltbar bis ...", "mit Antioxidationsmittel", Allergene: siehe Allergenliste
Fettgehaltsstufe:	Rahmstufe im Milchanteil



Produktspezifikation

Version: 01
Erstellt / Geändert am: 09.10.2018
Freigabe: QS
Art.-Nr.: 22116 Seite 2 von 4

Zutatenliste

Eingesetzte Zusatzstoffe

<input checked="" type="checkbox"/> Antioxidationsmittel E 300	<input type="checkbox"/> Säuerungsmittel
<input type="checkbox"/> Emulgator	<input type="checkbox"/> Säureregulator
<input type="checkbox"/> Farbstoff	<input type="checkbox"/> Schaummittel
<input type="checkbox"/> Festigungsmittel	<input type="checkbox"/> Schmelzsalz
<input type="checkbox"/> Geliermittel	<input type="checkbox"/> Stabilisator
<input type="checkbox"/> Geschmacksverstärker	<input type="checkbox"/> Süßungsmittel
<input type="checkbox"/> Konservierungsstoff	<input type="checkbox"/> Trennmittel
<input type="checkbox"/> Mehlbehandlungsmittel	<input type="checkbox"/> Überzugsmittel
<input checked="" type="checkbox"/> modifizierte Stärke E 1422	<input type="checkbox"/> Verdickungsmittel

Sensorik:

Farbe:	hell-orange
Geruch:	süßlich, produkttypisch nach Frischkäse
Geschmack:	süßlich, fruchtig, leicht säuerlich, nach Kürbis
Konsistenz:	cremig-fest

Lager und Transportbedingung:

+2 °C bis +7 °C ;
Mindesthaltbarkeit: 18 Tage
Nach dem Öffnen bitte zeitnah verzehren.

Verpackung und Kennzeichnung:

Schwarze PPC-Schale gesiegelt mit PET-Folie, mit transparentem Stülpdeckel
Loskennzeichnung: Buchstabe „L“ plus Tageszahl
Hersteller-Code: DE NW 502 EG

Verpackung Bezeichnung: 1 x 1.000 g
Verpackungseinheit (Netto Gewicht): 1000 g
Länge: 232 mm
Breite: 144 mm
Höhe: 70 mm

Conveniencegrad:

<input type="checkbox"/> Roherzeugnis	<input type="checkbox"/> küchenfertig
<input type="checkbox"/> zubereitungsfertig	<input type="checkbox"/> garfertig
<input type="checkbox"/> regenerierfertig	<input checked="" type="checkbox"/> verzehrfertig



Produktspezifikation

Version: 01
 Erstellt / Geändert am: 09.10.2018
 Freigabe: QS
 Art.-Nr.: 22116 Seite 3 von 4

Mikrobiologische Daten: Das Produkt entspricht den Richt- und Warnwerten für Feinkost der deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie

<i>Keimart</i>	<i>Richtwert</i>	<i>Warnwert</i>
Gesamtkeimzahl	1 x 10 ⁶	-
Koagulase positive Staphylokokken	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Escherichia Coli	1 x 10 ¹	1 x 10 ²
Salmonellen	-	nicht nachweisbar in 25 g
Enterobacteriaceae	1 x 10 ³	1 x 10 ⁴
Listeria monocytogenes	-	1 x 10 ²
Hefen	1 x 10 ⁵	-
Milchsäurebakterien	1 x 10 ⁶	

Allergenkennzeichnung:

	Verwendung von Zutaten mit allergenauslösenden Stoffen Use of ingredients with allergenix substances	Laut Rezeptur enthalten / containing as recipe:
1	Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	Nein
2	Krebstiere und -erzeugnisse	Nein
3	Eier und -erzeugnisse	Nein
4	Fisch und -erzeugnisse	Nein
5	Erdnüsse und -erzeugnisse	Nein
6	Soja und -erzeugnisse	Nein
7	Milch und -erzeugnisse	Ja
8	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	Nein
9	Sellerie	Nein
10	Senfsaat	Ja
11	Sesamsamen	Nein
12	Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO ₂	Ja
13	Lupinen und -erzeugnisse	Nein
14	Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler)	Nein



Produktspezifikation

Version: 01
Erstellt / Geändert am: 09.10.2018
Freigabe: QS
Art.-Nr.: 22116 Seite 4 von 4

Nährwerte pro 100g gemäß LMIV Anhang XV:

Energie	940 kJ
	227 kcal
Fett	19,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	12,8 g
Kohlenhydrate	7,5 g
davon Zucker	7,2 g
Eiweiß	5,0 g
Salz	1,1 g

GVO / GMO Erklärung:

Wir bestätigen, dass die genannten Produkte, deren Zusatzstoffe, technische Hilfsstoffe oder Vorprodukte, sowie enthaltene Aromen und Enzyme weder gentechnisch veränderte Proteine noch gentechnisch veränderte DNA enthalten. Dieses Produkt unterliegt somit nicht der Verordnung (EG) 1829/2003 und ist nach der Verordnung (EG) 1830/2003 nicht Kennzeichnungspflichtig.

Ausgenommen sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare GVO- Anteile (je Zutat) mit einem Schwellenwert kleiner als 0,9%.

Lebensmittelrechtliche Erklärung:

Haftungsbeschränkung/Erklärung

Unsere Produkte entsprechen im ungeöffneten Zustand und bei angemessener Lagerung, bezogen auf den Untersuchungszeitpunkt und im Rahmen der von uns angewandten Proben, den Bestimmungen des deutschen Lebensmittel – und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) sowie den einschlägigen lebensmittelrechtlichen EU-Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung. Die Ausführungen dieser Spezifikation beruhen auf unserem derzeitigen Kenntnisstand und Erfahrungen. Sie sind lediglich als Information über unser Produkt zu werten und befreien nicht von der eigenen Prüfung. Für die Eignung unserer Produkte zu einem bestimmten Verwendungszweck können wir keine Haftung übernehmen. Alle gesetzlichen Bestimmungen und Hygienemaßnahmen, die die Weiterverwendung des Produktes betreffen, sind somit vom Anwender eigenverantwortlich einzuhalten.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.