



**PRODUKTSPEZIFIKATION**  
**PRODUCT SPECIFICATION**

22.09.2014  
erstellt von; created by: GUD

<b>Produktbeschreibung / product description</b>	
<b>Produktbezeichnung / product description</b>	<b>Französische Gemüsemischung 3/1 DS</b> <b>French vegetable blending 3/1 can</b>
<b>Artikelnummer / item number</b>	<b>50500 80824</b>

<b>Lieferantenbeschreibung / supplier description</b>	
<b>Herstellungsland / country of production</b>	Österreich; Austria
<b>Adresse /address</b>	Felixstrasse 24, A-7210 Mattersburg
<b>Die Produktionsstätte ist zertifiziert nach.../ Certification of facility</b>	IFS, OFSS (based on BRC)

<b>Verpackungsbeschreibung / packaging description</b>	
<b>Primärverpackung (produktberührend) / primary packaging (touching product)</b>	
<b>Verpackungseinheit (Nettogewicht) / sales unit (net weight)</b>	2850 g
<b>Abtropfgewicht / drained weight</b>	1650 g
<b>Art der Verpackung / type of packaging</b>	Dose; can
<b>Material / material</b>	Stahlblechdose lackiert; steel can lacquered
<b>Sekundärverpackung / secondary packaging</b>	-
<b>Tertiärverpackung / tertiary packaging</b>	
<b>Palettentyp / pallet type</b>	Europalette; euro pallet
<b>Beschichtung / palletisation</b>	7 Lagen/Palette; layers per pallet
<b>Beschichtung / palletisation</b>	245 Stk/Palette; pieces per pallet
<b>Beschichtung / palletisation</b>	35 Dosen/Lage;cans per layer
<b>Das Verpackungsmaterial entspricht dem österreichischen Lebensmittelrecht und den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Union.</b> The packaging material is conform to the Austrian Food Law and to the legal regulations of the European Union.	

<b>Handhabung und Rückverfolgbarkeit / handling and traceability</b>	
<b>Transportbedingungen / conditions of transport</b>	Umgebungstemperatur ambient temperature
<b>Lagerbedingungen / conditions of storage</b>	Trocken und vor Wärme geschützt lagern. Nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren und bald verbrauchen. Store in a dry place and protected against heat. Once opened, store refrigerated and consume soon.
<b>MHD bei Produktion / best before</b>	1095 Tage; days
<b>Restlaufzeit / remaining shelf life</b>	365 Tage; days
<b>Chargenkennzeichnung / production code</b>	L+Kennzeichen Produktions-Jahr + Produktionstag lt. Julianischem Kalender (L + production year + production day by Julian calendar)
<b>Die Rückverfolgbarkeit wird gewährleistet durch... / Traceability is ensured by ...</b>	Losnummer und MHD productioncode and best before date



**PRODUKTSPEZIFIKATION**  
**PRODUCT SPECIFICATION**

22.09.2014  
erstellt von; created by: GUD

<b>Details zum Produkt / product details</b>	
<b>Zutaten / ingredients</b>	Kartoffeln, Erbsen, Karotten, Sellerie, Gurken, Zucker, Salz, Säureessig (CH, D: Essigsäure). potatoes, peas, carrots, celery, gherkins, sugar, salt, acetic acid.

<b>Allergene / allergens</b>	<b>lt. Rezeptur im Produkt enthalten contained in product according to recipe</b>
<b>Glutenhaltiges Getreide,- erzeugnisse / gluten containing products</b>	nein / no
<b>Krebstiere, -erzeugnisse / crustaceans and products thereof</b>	nein / no
<b>Ei und Eierzeugnisse / eggs and products thereof</b>	nein / no
<b>Fisch und Fischerzeugnisse / fish and products thereof</b>	nein / no
<b>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / peanuts and products thereof</b>	nein / no
<b>Sojabohnen und Sojaerzeugnisse / soybeans and products thereof</b>	nein / no
<b>Kuhmilcheiweiß (incl. Laktose) / Cow milk protein (incl. lactose)</b>	nein / no
<b>Nüsse und Nusserzeugnisse / nuts and products thereof</b>	nein / no
<b>Sellerie und Sellerieerzeugnisse / celery and products thereof</b>	ja / yes
<b>Senf und Senferzeugnisse / mustard and products thereof</b>	nein / no
<b>Sesam und Sesamerzeugnisse / sesame seeds and products thereof</b>	nein / no
<b>SO<sub>2</sub>, &gt; 10mg/kg / sulphur dioxide and sulphites &gt; 10mg/kg</b>	nein / no
<b>Lupine, -erzeugnisse / lupines and products thereof</b>	nein / no
<b>Weichtiere und Weichtiererzeugnisse / molluscs and products thereof</b>	nein / no

<b>Deklarationspflichtige Zusatzstoffe / declarable additives</b>	<b>lt. Rezeptur im Produkt enthalten contained in product according to recipe</b>
<b>mit Farbstoff / with colour</b>	nein / no
<b>mit Konservierungsstoff / with preservative</b>	nein / no
<b>mit Antioxidationsmittel / with antioxidant</b>	nein / no
<b>mit Geschmacksverstärker / with taste enhancer</b>	nein / no
<b>geschwefelt / sulfurated</b>	nein / no
<b>geschwärzt / blackened</b>	nein / no
<b>gewachst / waxed</b>	nein / no
<b>mit Phosphat / with phosphate</b>	nein / no
<b>mit Süßungsmittel / with sweetener</b>	nein / no
<b>enthält eine Phenylalaninquelle / contains a source of phenylalanine</b>	nein / no
<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken / can have a laxative effect if consumed to excess</b>	nein / no
<b>mit Alkohol / with alcohol</b>	nein / no
<b>koffeinhaltig / contains caffeine</b>	nein / no
<b>chininhaltig / contains quinine</b>	nein / no



Sensorische Anforderungen / sensory requirements	
Optik / optical appearance	Gemüsemischung in naturtrüber Lake, Gemüsestückchen deutlich erkennbar mixed vegetables in naturally cloudy brine, vegetable pieces clearly visible
Konsistenz / texture	bissfeste Gemüsestückchen pieces of vegetables firm to the bite
Geruch / aroma	leicht säuerlich slightly sour
Geschmack / flavour	typisch nach Gemüse, leicht säuerlich typical for vegetables, slightly sour

Analytische Anforderungen / analytical requirements	
Mikrobiologische Kennzahlen / microbiological values	
Gesamtkeimzahl / total plate count	<10 KBE/g; CFU/g
Hefen und Schimmel / yeast and mould	<10 KBE/g; CFU/g
chemisch-physikalische Kennzahlen chemical-physical values	
pH-Wert / pH-value	4,2 - 4,7
Refraktion / refraction	7 - 10 °Bx
Säure als Essigsäure / acidity (acetic acid)	0,2 - 0,45 %

Nährwerte pro 100g / nutritional values per 100 g	
Brennwert / energy	273 kJ
	65 kcal
Fett / fat	<0,5 g
davon gesättigte FS / of which saturates	<0,1 g
Kohlenhydrate / carbohydrates	12 g
davon Zucker / of which sugars	3,4 g
Eiweiß / protein	2,5 g
Salz / salt	0,78 g

Gentechnik Bestrahlung / GMO and irradiation
<p>Die von Felix Austria produzierten und an Sie gelieferten Produkte werden im Einklang mit den europäischen und österreichischen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht. Bei der Kennzeichnung genetisch veränderter Lebensmittel folgt Felix Austria den bestehenden Kennzeichnungsbestimmungen bzw. den ab 19.April 2004 anzuwendenden EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebens- und Futtermittel EG 1829/2003 bzw. EG 1830/2003. Danach besteht für die von Felix Austria an Sie gelieferten Produkte keine Verpflichtung zur Gentechnik-Kennzeichnung.</p> <p>The products delivered by Felix Austria are introduced conform to the Austrian Food Law and to the legal regulations of the European Union. According to the EU regulations EG 1829/2003 bzw. EG 1830/2003 our products are not subjects to specific GMO labelling.</p>
<p>Das von Felix Austria an Sie gelieferte Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.</p> <p>The delivered product was not subject to ionising irradiation.</p>