

PRODUKTSPEZIFIKATION

9376 Kren würzig scharf 100g

Seite 1 von 2

Verkehrsbezeichnung	Kalorienreduzierte Krenzubereitung (aus steirischem Kren g.g.A.) mit Süßungsmittel
Aussehen	pastöses Produkt mit Krenteilchen
Farbe	beige
Geruch	charakteristisch nach Kren
Geschmack	charakteristisch nach Kren

Verpackung / Lagerung / Haltbarkeit	
Verpackung	Glas
Lagerung	verschlossen; nicht über Raumtemperatur; nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren
Haltbarkeit	180 Tage

Chemisch Physikalische Merkmale			
Trockenmasse	%	22,0 - 31,0	105°C; 2,5 Stunden
Gesamtsäure	%	0,95 - 1,55	als Essigsäure; §35 LMBG 20.01/02-2
pH	-	3,8 - 4,2	§35 LMBG 20.01/02-1

Mikrobiologische Merkmale			
Aerobe Gesamtkeimzahl	KBE/g	< 50.000	§35 LMBG 20.01-5 / 06.00-18
Hefen	KBE/g	< 100	§35 LMBG 20.01-5 / 01.00-37
Schimmel	KBE/g	< 100	§35 LMBG 20.01-5 / 01.00-37

Zutaten		
	65%	Steirischer Kren g.g.A.
		Wasser
		Sonnenblumenöl
		Weingeistessig
		Säuerungsmittel: Citronensäure
		Antioxidationsmittel: E224 (Sulfit)
		Süßungsmittel: Natriumsaccharin

Nährwerte pro 100g Produkt		
Energiewert	kJ/kcal	522 / 126
Fett	g	8,2
davon gesättigte Fettsäuren	g	0,9
Kohlenhydrate	g	7,7
davon Zucker	g	5,5
Eiweiß	g	1,9
Salz	g	0,02

PRODUKTSPEZIFIKATION

9376 Kren würzig scharf 100g

Seite 2 von 2

Allergene		
Allergene gemäß Richtlinie 2007/68/EG der Kommission vom 27. November 2007 zur Änderung von IIIa der Richtlinie 2000/13/EG	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-
	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	-
	Eier und Eierzeugnisse	-
	Fisch und Fischerzeugnisse	-
	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	-
	Soja und Sojaerzeugnisse	-
	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	-
	Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-
	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	-
	Senf und Senferzeugnisse	-
	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	-
	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L als SO ₂ angegeben	+
	Mollusken	-
	Lupinen	-

Lebensmittelrechtlicher Status

Das Produkt ist verkehrsfähig gemäß Österreichischem Lebensmittelgesetz LMSVG 2006 sowie VO(EG) 178-2002 und allen relevanten Verordnungen und Richtlinien, österreichischem Lebensmittelbuch in der gültigen Fassung.

Gentechnik / Novel Food

Das in dieser Spezifikation beschriebene Erzeugnis unterliegt weder den Kennzeichnungsbestimmungen gemäß Novel Food Verordnung (EG) 258/97 noch den EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel (Verordnungen (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003) in der jeweils gültigen Fassung.

Mit Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle früheren Versionen ihre Gültigkeit.

Aus produktionstechnischen Gründen und bedingt durch den Einsatz natürlicher Rohstoffe kann es bei den spezifizierten Parametern in Einzelfällen zu Abweichungen kommen.

Unsere Rezepturen können Änderungen unterliegen. Bei den spezifizierten Werten handelt es sich jeweils um die aktuelle Version der Datenlage vor Ort.

Wien, 26.11.2014

DI Thomas Nedoma
Leitung Qualität und Entwicklung

Dieses Dokument wurde per EDV erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.