

## PRODUKTSPEZIFIKATION

### 9353 Estragon Senf 20g

Seite 1 von 2

Verkehrsbezeichnung	Estragon Senf
Aussehen	viskoses Produkt
Farbe	ockerbraun
Geruch	charakteristisch arteigen nach Estragon Senf
Geschmack	charakteristisch arteigen nach Estragon Senf

#### Verpackung / Lagerung / Haltbarkeit

Verpackung	PET/PETmet/PE Folie
Lagerung	verschlossen; nicht über Raumtemperatur
Haltbarkeit	360 Tage

#### Chemisch Physikalische Merkmale

Viskosität	mPas	> 15.000	Rotationsviskosimeter
Trockenmasse	%	22,0 - 27,0	105°C; 2,5 Stunden
Gesamtsäure	%	1,7 - 2,1	als Essigsäure; §35 LMBG 20.01/02-2
pH	-	3,6 - 4,0	§35 LMBG 20.01/02-1

#### Mikrobiologische Merkmale

Aerobe Gesamtkeimzahl	KBE/g	< 100.000	§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

	Wasser
	<b>Senfsaat</b>
	Weingeistessig (D: Branntweinessig)
	Zucker
	Salz
	Gewürze
	natürliches Aroma

#### Nährwerte pro 100g

Brennwert	kJ/kcal	512 / 123
Fett	g	6,6
davon gesättigte Fettsäuren	g	0,4
Kohlenhydrate	g	5,6
davon Zucker	g	5,6
Eiweiß	g	5,9
Salz	g	2,2

## PRODUKTSPEZIFIKATION

### 9353 Estragon Senf 20g

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 <sub>2</sub> 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. Die in dieser Spezifikation enthaltenen Angaben sind vertraulich zu behandeln und nur für den internen Gebrauch bestimmt.

Wien, 26.11.2014

DI Thomas Nedoma  
Leitung Qualität und Entwicklung

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