

PRODUKTSPEZIFIKATION

HAAS KRENSenf

Version: KrenSenf 2014-04-04.doc



Ed. Haas Austria GmbH
Eduard-Haas-Straße 25
A-4050 TRAUN

1. **Aussehen, allgemeine Beschreibung**

nach dem Bordeaux-Verfahren hergestellter, fein vermahlener, scharf-würziger Senf mit deutlichem Krengeschmack; pastöse Konsistenz mit leichter Struktur von geriebenem Kren, braune Farbe;

2. **Zusammensetzung**

Wasser, Senfsaat, Weingeistessig, Zucker, Kren (5%), Salz, Gewürze;

3. **Physikalische Eigenschaften**

Dichte	1,00 - 1,10 g/ml
Viskosität	ca. 5000 m Pa's

4. **Chemische Eigenschaften**

ph - Wert	ca. 3,7
Gesamtsäure ber. als Essigsäure	ca. 2,0%

5. **Mikrobiologische Eigenschaften**

Gesamtkeimzahl	< 100.000	/ g
Hefen / Schimmel	< 500	/ g
Salmonellen	neg.	/ 25g

6. **Nährwertangaben (je 100g)**

Brennwert	547 kJ	/	131 kcal
Fett	5,4 g		
davon ges. Fettsäuren	0,3 g		
Kohlenhydrate	13,5 g		
davon Zucker	9,0 g		
Eiweiß	4,6 g		
Salz	2,7 g		
Ballaststoffe	2,6 g		

7. **Verpackungen**

20g in PET/PE-Folie; 200g und 330g in Aluminiumtube; 5Kg in PP-Eimer;

8. **Haltbarkeit**

Folie und Aluminiumtube 12 Monate, PP-Eimer 9 Monate;

9. **Allergene**

- | | |
|---|---|
| a ☐ Glutenhaltiges Getreide | i ☐ Sellerie / Sellerieerzeugnisse |
| sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | j ☒ Senf / Senferzeugnisse |
| b ☐ Krebstiere / Krebstiererzeugnisse | k ☐ Sesamsamen / Sesamenerzeugnisse |
| c ☐ Eier / Eierzeugnisse | l ☐ Schwefeldioxid und Sulfite |
| d ☐ Fisch / Fischerzeugnisse | in einer Konzentration von mehr als 10mg je kg/lt |
| e ☐ Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse | m ☐ Lupine / Lupinenerzeugnisse |
| f ☐ Soja / Sojaerzeugnisse | n ☐ Weichtiere / Weichtiererzeugnisse |
| g ☐ Milch / Milcherzeugnisse (incl. Lactose) | |
| h ☐ Schalenfrüchte | |
| sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | ☐ dieses Produkt enthält keine Allergene |

10. **GVO - Status**

Wir bestätigen hiermit, daß das von uns an Sie gelieferte Produkt

- ☒ frei von gentechnisch veränderten Organismen ist
☒ keine Zutaten enthält, die aus GVO's hergestellt wurden
☒ nicht mit gentechnisch veränderten Organismen hergestellt wurde
und daher nicht kennzeichnungspflichtig ist.

16.10.14

Datum



Ed. Haas Austria GmbH
H. Klebinder / Qualitätssicherung