

PRODUKTSPEZIFIKATION

HAAS GRILLSENF

Version: Grillsenf 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; braune Farbe; glatte, pastöse Konsistenz mit schwachem Oberflächenglanz;

2. **Zusammensetzung**

Wasser, Senfsaat, Weingeistessig, Zucker, Salz, Kren, 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 555 kJ / 132 kcal
Fett 5,5 g
davon ges. Fettsäuren 0,3 g
Kohlenhydrate 13,4 g
davon Zucker 9,3 g
Eiweiß 4,7 g
Salz 2,7 g
Ballaststoffe 2,8 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
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
b Krebstiere / Krebstiererzeugnisse
c Eier / Eierzeugnisse
d Fisch / Fischerzeugnisse
e Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse
f Soja / Sojaerzeugnisse
g Milch / Milcherzeugnisse (incl. Lactose)
h Schalenfrüchte
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- i Sellerie / Sellerieerzeugnisse
j Senf / Senferzeugnisse
k Sesamsamen / Sesamsamerzeugnisse
l Schwefeldioxid und Sulfite
in einer Konzentration von mehr als 10mg je kg/lt
m Lupine / Lupinerzeugnisse
n Weichtiere / Weichtiererzeugnisse
- 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.



16.10.2014

Datum

Ed. Haas Austria GmbH
H. Klebinder / Qualitätssicherung