



Produkt-Spezifikation Glas 100 ml süß

Art.Nr. 1011000150

Erstelldatum: 05.10.2007

Dokument: Prod.Spez.
Glas 100 ml

Revisionsstand: 22.08.13/16

1. Produktbezeichnung

Händlmaier süßer HAUSMACHERSENF

2. Hersteller

Firmenname Luise Händlmaier GmbH
Straße Eschenbacher Str.2
PLZ / Ort 93057 Regensburg
Kontakt QS Monika Loher (DW 30)
Kontakt Produkt Thomas Kunder (DW 25)
Kontakt Verkauf Fritz Janker (DW 42)

Telefon: 0941 / 69554 - 0
Fax: 0941 / 69554 - 60
Email: office@haendlmaier.de
loher@haendlmaier.de
kunder@haendlmaier.de
janker@haendlmaier.de

3. Allgemeine Produktbeschreibung

Die Zutaten werden nach Rezept im Warmverfahren gemischt.
Nach der Reifephase wird das Produkt in die entsprechenden Gebinde abgefüllt

4. Zutaten (in absteigender Reihenfolge)

Wasser, Brauner Zucker, **Senfsaaten**, Branntweinessig, Gewürze

5. Sensorische Beschaffenheit

Aussehen braune, glänzende, grießige Masse mit zahlreichen braunen Schalenanteilen
Geruch süßlich, säuerlich, karamelig, harmonisch
Geschmack süß, säuerlich, karamelig, mit wahrnehmbarer Schärfe

6. Verpackung

Packmittel / Material Glas und Metalldeckel (Lebensmittelunbedenklich gemäß EU-Verordnung 1935/2004)
Papieretikett, Wellpappe, PE-Folie
Nettoinhalt 100ml
Packschema 1 Europalette = 7 Lagen je 18 Tray = 126 Tray je 20 Glas = 2520 Gläser

7. Haltbarkeit/Lagerung/Transport

Restlaufzeit 10 Monate bei kühlen und trockenen Bedingungen (Kühlung empfohlen)

8. Nährwertangaben

100 ml enthalten	Energie	952 kJ/225 kcal	davon Zucker	38,2 g	
durchschnittlich	Eiweiß	7,0 g	Fett	2,8 g	Salz: 0,1 g
	Kohlenhydrate	39,3 g	gesättigte Fettsäuren	0,2 g	

9. chemisch / physikalische Merkmale

	Sollwert	Einheit	Methode
Trockensubstanz	44 - 50	%	Halogentrockner
pH-Wert	3,8 - 4,1		pH-Meter

10. Mikrobiologische Untersuchung

	Einheit	Sollwert	Grenzwert	Methode
Gesamtkeimzahl	/ g	< 1000	10000	PC/72h/30°C
Hefen	/ g	< 100	5000	YGC/96h/25°C
Schimmel	/ g	< 100	5000	YGC/96h/25°C
E.Coli	/ g	negativ	---	COLIC/24h/37°C

11. Allergene

Senf und Senferzeugnisse

12. GMO/GVO

Keine kennzeichnungspflichtig, gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der EU-Verordnung 1829/2003 u. 1830/2003

13. Verwendungszweck

verzehrfertig

14. Herkunft

Deutschland/Bayern

15. Lebensmittelrechtliche Angaben

Das Produkt entspricht in allen Anforderungen dem EU-Recht sowie dem deutschen Lebensmittelrecht in der jeweiligen gültigen Fassung insbesondere hinsichtlich der hygienischen Anforderungen.