PRODUKTSPEZIFIKATION

9393 Hüttensenf mit Kren 200g

Verkehrsbezeichnung	Senf mit Kren (D: Meerrettich)
Aussehen	viskoses Produkt mit geriebenem Kren
Farbe	ockerbraun
Geruch	charakteristisch arteigen
Geschmack	charakteristisch arteigen

Verpackung / Lagerung / Haltbarkeit	
Verpackung	Aluminiumtube
Lagerung	verschlossen; nicht über Raumtemperatur
Haltbarkeit	270 Tage

Chemisch Physikalische Merkmale			
Viskosität	mPas	> 17.000	Rotationsviskosimeter
Trockenmasse	%	23,0 - 29,0	105°C; 2,5 Stunden
Gesamtsäure	%	1,5 - 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
		Senfsaat
		Weingeistessig (D: Branntweinessig)
	12%	Krenwurzeln (D: Meerrettichwurzeln)
		Zucker
		Salz
		Gewürze
		Sonnenblumenöl
		Aroma
		Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure und **Schwefeldioxid**

Nährwerte pro 100g Senf		
Energiewert	kJ/kcal	495 / 119
Fett	g	5,9
davon gesättigte Fettsäuren	g	0,4
Kohlenhydrate	g	9,6
davon Zucker	g	6,8
Eiweiß	g	5,6
Salz	g	1,9

PRODUKTSPEZIFIKATION

9393 Hüttensenf mit Kren 200g

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, Codexkapitel B29.
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.