



Produkt-Spezifikation
1 kg Eimer
Art.Nr.: 1011000001

Erstelldatum: 08.10.2007
Dokument: Prod.Spez.
Eimer 1 kg süß
Revisionsstand: 03.09.13/13

1. Produktbezeichnung

Händlmaier süßer Hausmachersenf

2. Hersteller

Firmenname	Luise Händlmaier GmbH	Telefon:	0941 / 69554 - 0
Straße	Eschenbacher Str.2	Fax:	0941 / 69554 - 60
PLZ / Ort	93057 Regensburg	Email:	office@haendlmaier.de
Kontakt Produkt	Thomas Kunder (Durchwahl - 25)		kunder@haendlmaier.de
Kontakt QS	Monika Loher (Durchwahl - 30)		loher@haendlmaier.de
Kontakt Verkauf	Fritz Janker (Durchwahl - 42)		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, säuerliche, karamelig, harmonisch
Geschmack	süß, säuerlich, karamelig, mit wahrnehmbarer Schärfe

6. Verpackung

Packmittel / Material	PP-Eimer mit Bügel und PP Deckel (lebensmittelunbedenklich gemäß EU-Verordnung 1935/2004, (EG) 3023/2006 und (EU) 10/2011)
Nettoinhalt	1 kg / 850 ml
Packschema	1 Palette = 7 Lagen je 8 Trays = 56 Trays je 6 Eimer = 336 Eimer

7. Haltbarkeit/Lagerung/Transport

Restlaufzeit 7 Monate bei trockenen und kühlen Bedingungen (Kühlung empfohlen)

8. Nährwertangaben

100 ml enthalten	Energie	952kJ/225kcal	davon Zucker	38,2 g	Salz: 0,1 g
durchschnittlich	Eiweiß	7,0 g	Fett	2,8g	
	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. GVO/GMO

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

13. Verwendungszweck

verzehrfertig

14. Herkunftsland

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.