

PRODUKTSPEZIFIKATION

9570 Dijon Senf 200g

Seite 1 von 2

Verkehrsbezeichnung	Dijon Senf
Aussehen	viskoses Produkt
Farbe	ockerbraun bis leicht gelblich
Geruch	charakteristisch arteigen nach Dijon Senf
Geschmack	charakteristisch arteigen nach Dijon Senf

Verpackung / Lagerung / Haltbarkeit

Verpackung	Aluminiumtube
Lagerung	verschlossen; nicht über Raumtemperatur
Haltbarkeit	270 Tage

Chemisch Physikalische Merkmale

Viskosität	mPas	> 20.000	Rotationsviskosimeter
Trockenmasse	%	30,0 - 36,0	105°C; 2,5 Stunden
Gesamtsäure	%	1,7 - 2,3	als Essigsäure; §35 LMBG 20.01/02-2
pH	-	3,7 - 4,1	§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)
	Salz
	Säuerungsmittel: Citronensäure
	Antioxidationsmittel: E224 (Sulfit)

Nährwerte pro 100g Senf

Energiewert	kJ/kcal	780 / 186
Fett	g	13
davon gesättigte Fettsäuren	g	0,9
Kohlenhydrate	g	6,7
davon Zucker	g	1,8
Eiweiß	g	8,3
Salz	g	6,1

PRODUKTSPEZIFIKATION

9570 Dijon Senf 200g

Seite 2 von 2

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, 28.10.2014

DI Thomas Nedoma
Leitung Qualität & Entwicklung

Dieses Dokument wurde per EDV erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.