

PRODUKTSPEZIFIKATION

9285 Estragon Senf 1300g

Seite 1 von 2

Verkehrsbezeichnung	Estragon Senf
Aussehen	viskoses Produkt
Farbe	ockerbraun
Geruch	charakteristisch arteigen nach Estragon Senf
Geschmack	charakteristisch arteigen nach Estragon Senf

Verpackung / Lagerung / Haltbarkeit

Verpackung	HDPE Stehflasche
Lagerung	verschlossen; nicht über Raumtemperatur
Haltbarkeit	270 Tage

Chemisch Physikalische Merkmale

Viskosität	mPas	> 15.000	Rotationsviskosimeter
Trockenmasse	%	22,0 - 27,0	105°C; 2,5 Stunden
Gesamtsäure	%	1,7 - 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)
		Zucker
		Salz
		Gewürze
		natürliches Aroma

Nährwerte pro 100g Senf

Brennwert	kJ/kcal	512 / 123
Fett	g	6,6
davon gesättigte Fettsäuren	g	0,4
Kohlenhydrate	g	5,7
davon Zucker	g	5,7
Eiweiß	g	5,9
Salz	g	2,3

PRODUKTSPEZIFIKATION

9285 Estragon Senf 1300g

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.

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.