



PRODUKT-SPEZIFIKATION

1	Produktbezeichnung		Artikelnummer	EAN-Nummer			
	GILDE Pepperoni mild, 314ml		2679	4010055102679			
			LE-EAN	4010055102686			
2	Hersteller						
	Firmenname:	Zimmermann Gemüseverwertungs-GesmbH.	Telefon:	+43 463 43254			
	Straße:	Brown-Boveri-Straße 8	Fax:	+43 463 46568			
	PLZ/Ort:	9020 Klagenfurt	E-Mail:	service@zimmermann-delikatessen.at			
	Kontakt:	Hr. Walter Wadl					
3	Allgemeine Produktbeschreibung						
	Pepperoni-Freunde schätzen die knackige und fleischige Konsistenz, sowie das besonders milde Aroma der knackigen Pepperoni. Die Pepperoni sind in eine milde Essigmarinade eingelegt.						
4	Verwendungszweck:						
	Beilage zu kalten Buffets, zur Jause, zum Garnieren, als auch immer mehr als feine und würzige Beilage zu kalten Speisen.						
5	Zutaten (in absteigender Reihenfolge):						
	Pepperoni, Speisesalz unjodiert, Säuerungsmittel: Essigsäure, Antioxydationsmittel: E330 und E300, Aroma, Süßstoff Saccharin, Konservierungsmittel: E211.						
6	Sensorische Beschaffenheit						
	Aussehen:	Ganze Früchte	Geruch:	Essigsauer			
	Konsistenz:	Knackig, fest	Geschmack:	Milder, arttypischer Pepperonigeschmack			
7	Verpackung						
	Packmittel und Material:		Glas, Deckel aus Weißblech				
	Nettoinhalt:		240g				
	Abtropfgewicht:		130g				
	Packschema:		11 Gl. /Karton, 15 Ktn./Lage, 9 Lg./Palette				
8	Transportbedingungen:						
	Trocken, lichtgeschützt, frostfrei						
9	Haltbarkeit						
	Mindesthaltbarkeit:		2 Jahre ab Anlieferung				
	Lagerungsbedingungen:		Trocken, lichtgeschützt und frostfrei lagern				
10	Loskennzeichnung						
	Jedes Gebinde ist mit folgenden Informationen versehen: MHD – TT.MM.JJ, Charge - JWWT						
11	Nährwertangaben:						
	100 g enthalten durchschnittlich	Brennwert	33,0 kJ	Fett davon gesät. FS	0,08g 0,01g	Kohlenhydrate davon Zucker	0,69g 0,66g
		Eiweiß	0,23g	Ballaststoffe	0,94g	Natrium	452,75 mg



12	Allergen-Informationen			
	Allergen vorhanden:	JA	NEIN	Falls „Ja“, enthalten ist:
	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Eier und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Soja und Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Schalenfrüchte, d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg, als SO ₂ angegeben	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

13	Das Produkt ist geeignet für:	JA	NEIN	
	Vegetarische Ernährung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	nicht getestet
	Vegane Ernährung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	nicht getestet
	Muslimische Ernährung (halal)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	nicht getestet
	Jüdische Ernährung (koscher)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	nicht getestet

14	Genetisch veränderte Organismen / Novel Food
	Das Produkt enthält keine genetisch veränderten Organismen (GVO) und ist nicht aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt worden. Das Produkt unterliegt nicht der Kennzeichnungsverpflichtung nach Maßgabe der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 vom 22.09.2003 und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 vom 22.09.2003 bezüglich genetisch veränderter Organismen.

15	Konformitätserklärung:
	Wir bestätigen gemäß Artikel 16 Abs. 1 EU-VO 1935/2004, dass alle verwendeten Verpackungsmaterialien den geltenden Vorschriften entsprechen und in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt sind.

Ausgabedatum: 30.05.2012	Ausgabezustand: 01	Verteiler:
Erstellt von: Markus Strmljan	geprüft von: Hr. Walter Wadl	freigegeben von: _____