



PRODUKT-SPEZIFIKATION

1	Produktbezeichnung		Artikelnummer	EAN
	Kren frisch gerieben, 2,3 l		9002253900008	9002253900008
			LE-EAN	9002253900015
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 Meerrettichstangen werden von Hand aussortiert, maschinell gewaschen, handverlesen, sowie händisch nachgereinigt und unter Hinzugabe der Rezepturbestandteile zerkleinert und vermischt. Die Herstellung erfolgt im Kaltverfahren.			
4	Verwendungszweck			
	Zum direkten Verzehr geeignet. Als Würzmittel zu Fleisch, Fisch, Suppen, Gemüse und Pürees.			
5	Zutaten (in absteigender Reihenfolge)			
	Kren (95%), Rapsöl, Säuerungsmittel: Zitronensäure; Salz, Antioxidationsmittel: NatriummetabiSULFIT			
6	Sensorische Beschaffenheit			
	Aussehen:	weißlich bis cremeweiße grobe typische Krenfasern	Geruch:	arttypisch, scharf
	Konsistenz:	lockere Krenfasern	Geschmack:	scharf- würzig
7	Verpackung			
	Packmittel und Material:		Kunststoffeimer mit Deckel	
	Nettoinhalt:		1000g	
	Abtropfgewicht:			
	Packschema:		6 Eimer /Karton, 4 Karton/Lage, 8 Lagen/Palette 192 Eimer/Palette	
8	Transportbedingungen			
	Per Kühl-LKW bei +2° bis +8°C. Hinweis: Bis zur Auslieferung beim Kunden geschlossene Kühlkette einhalten!			
9	Haltbarkeit			
	Mindesthaltbarkeit:		4 Monate ab Anlieferung	
	Lagerungsbedingungen:		gekühlt lagern bei +2°bis +8°C	
10	Loskennzeichnung			
	Jedes Gebinde ist mit folgenden Informationen versehen: MHD – TT.MM.JJ, Charge - JWWT			

Dok. Nr. 50-00-044	Rev. Nr. 02	Erstellt am, 18.06.2014	Von: FG	Geprüft / freigegeben: Von WW am, 18.06.2014
--------------------	-------------	-------------------------	---------	---



QM Zimmermann – Produktspezifikation
Kren frisch gerieben, 2,3l Eimer

11	Nährwertangaben						
	100 g enthalten durchschnittlich:	Brennwert:	481 KJ 116kcal	Fett: davon gesät. FS:	4,70g 0,30g	Kohlenhydrate: davon Zucker:	11,70g 7,70g
		Eiweiß:	2,60g	Ballaststoffe	7,80g	Natrium: Salz:	0,56g

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.	☐	☒	
	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	☐	☒	
	Eier und Eierzeugnisse	☐	☒	
	Fisch und Fischerzeugnisse	☐	☒	
	Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	☐	☒	
	Soja und Sojaerzeugnisse	☐	☒	
	Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)	☐	☒	
	Schalenfrüchte, d.h. 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, als SO ₂ angegeben	☒	☐	Natriummetabisulfit, E223
	Lupine und Lupinenerzeugnisse	☐	☒	
	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	☐	☒	

13	Chemische / physikalische Merkmale			
		Standardwert	Einheit	Methode
	Trockensubstanz:	30+/- 5	%	Trocknung
	pH-Wert:	< 4,1		Elektrode
	SO ₂ :	max. 800	mg/kg	
	Fett	-	-	-
	Wassergehalt	70 +/- 5	%	Trocknung

Dok. Nr. 50-00-044	Rev. Nr. 02	Erstellt am, 18.06.2014	Von: FG	Geprüft / freigegeben: Von WW am, 18.06.2014
--------------------	-------------	-------------------------	---------	---



QM Zimmermann – Produktspezifikation
Kren frisch gerieben, 2,3l Eimer

14	Mikrobiologischer Standard						
	Keimart	Einheit	n	c	Richtwert (m)	Grenzwert (M)	Methode
	Aerobe Gesamtkeimzahl	1g	5	3	< 10 000	100 000	ISO 4833:2003
	Bacillus cereus	1g	5	3	<100	1000	ISO 7932:2004
	Enterobacteriaceae	1g	5	3	<10	100	ISO 21528-2
	Escherichia coli	1g	5	3	<10	100	ISO 16649-2
	Salmonella sp	25g	5	0	negativ	negativ	ISO 6579
	Listeria monocytogenes	25g	5	0	negativ	negativ	ISO 11290 Teil 1
	Hefen	1g	5	5	<100	100	YGC-Agar, 25°C
	Schimmel	1g	5	5	<100	100	YGC-Agar, 25°C
	Sulfitreduzierende Clostriden	1g	5	3	<100	1000	DIN ISO 10103
n= Anzahl der Proben m= Richtwert für Keimzahl M= Grenzwert für Keimzahl c= Grenzwert für die Anzahl der Proben mit einer Keimzahl zwischen m u. M							

15	Das Produkt ist geeignet für:	JA	NEIN	
	Vegetarische Ernährung	☒	☐	
	Vegane Ernährung	☒	☐	
	Muslimische Ernährung (halal)	☐	☐	nicht getestet
	Jüdische Ernährung (koscher)	☐	☐	nicht getestet

16	Genetisch veränderte Organismen / Novel Food
	Das Produkt enthält gemäß EU-Verordnung 1829/2003 und 1830/2003, keine kennzeichnungspflichtigen, gentechnisch veränderten Organismen.

17	Verwendete Verpackungsmaterialien
	Wir bestätigen nach EU-Verordnung 1935/2004, dass alle verwendeten Verpackungsmaterialien den geltenden Vorschriften entsprechen und jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt sind.

Dok. Nr. 50-00-044	Rev. Nr. 02	Erstellt am, 18.06.2014	Von: FG	Geprüft / freigegeben: Von WW am, 18.06.2014
--------------------	-------------	-------------------------	---------	---