

Produktspezifikation

erstellt am: 9.12.14

Artikelbezeichnung	Develey Tomaten Ketchup 5 kg Dispenserbeutel
Marke des Artikels	DEVELEY
Lieferant	Mautner Markhof Feinkost GmbH

GTIN / EAN-Nr EVE	4006824000543	Gebinde	BAG IN BOX
GTIN / EAN-Nr VKE		Füllmenge	5000 (gr)
Intrastat-/ Zolltarifnr.	21032000	Abtropfgewicht	
Artikelnummer EVE	2054	CCG Warengruppe	510
Artikelnummer VKE		UST-Satz	

Logistische-Daten:			
CCG1 Palettenhöhe (cm)			
garantierte Restlaufzeit		Kühlung	ja nein x
Kartoninhalt in Stück			
Palettenhöhe inkl.Holz(cm)			
Abmessungen (cm) EVE	43,00 x 33,00 x 9,00	Abmessungen (cm) VKE	x x
Bruttogewicht (kg) EVE	5,055	Bruttogewicht (kg) VKE	
Nettogewicht (kg) EVE	5,000	Nettogewicht (kg) VKE	
Anzahl Karton pro Palette		Anzahl Karton pro Lage	
Verantwortl. GLN Name	9011900000008	Mautner Markhof Feinkost GmbH	

Zutatenliste:	
Tomatenmark (74%), Branntweinessig, Zucker, modifizierte Maisstärke, Salz, Gewürzextrakt, Gewürze, Säuerungsmittel	
Citronensäure, Süßungsmittel Saccharin.	

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gem. §9 ZZuIV - Kenntlichmachung bei loser Ware, Kennzeichnungsregelung für Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

Kenntlichmachung bei loser Abgabe	laut Rezeptur im Produkt enthalten
ohne Zusatzstoffe	
mit Farbstoff	
mit Konservierungsstoff	
mit Nitritpökelsalz und Nitrat	
mit Antioxidationsmittel	
mit Geschmacksverstärker	
geschwefelt	
mit Süßungsmittel	
mit Süßungsmitteln	
mit Zucker/n und Süßungsmittel/n	x
geschwärzt	
mit Phosphat	
enthält eine Phenylalaninquelle	

Nährwertangaben in g pro 100 g		Rezeptureigenschaften	ja	nein
		glutenfrei	x	
Brennwert (kJ)	334	laktosefrei	x	
Brennwert (kcal)	79	vegetarisch	x	
Fett	0,1			
davon gesättigte Fettsäuren	0,1	gekennzeichn.Produkteigenschaften	ja	nein
Kohlenhydrate	16,9	GV - Kennzeichnungspflicht		x
davon Zucker	11,7	Biologisch gem.EG-Öko-VO 834/2007		x
Eiweiß	1,0	halal		x
Salz	2,6	kosher		x

Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Develey Tomaten Ketchup 5 kg Dispenserbeutel
Marke des Artikels	DEVELEY
Lieferant	Mautner Markhof Feinkost GmbH

Allergene (gem. Anhang II VO (EU) Nr. 1169/2011)	laut Rezeptur im	
	Produkt enthalten	
Zutat	ja	nein
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		x
Eier und Eierzeugnisse		x
Fisch und Fischerzeugnisse		x
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		x
Soja und Sojaerzeugnisse		x
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)		x
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		x
Senf und Senferzeugnisse		x
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		x
Schwefeldioxid u.Sulfite: > 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂		x
Lupinen und Lupinenerzeugnisse		x
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		x

Mikrobiologische Merkmale

Frei von pathogenen Keimen entsprechend einer Guten Herstellungspraxis (GMP).

QM-System

Unser QM-System wird in regelmäßigen Abständen auditiert und ist nach IFS (International Food Standard), BRC oder einem vergleichbaren Standard zertifiziert. Aktuelle Zertifikate stehen auf Nachfrage zur Verfügung.

Die HACCP-Analyse ist ein wichtiger, vollständig integrierter Bestandteil unseres Qualitätsmanagementsystems.

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Das in dieser Spezifikation beschriebene Erzeugnis unterliegt nicht den Kennzeichnungsbestimmungen gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und Verordnung (EG) 1830/2003 in der jeweils gültigen Fassung.

Erklärung

Wir bestätigen, dass die von uns bezogenen Artikel in ungeöffnetem Zustand und bei angemessener Lagerung, bezogen auf den Untersuchungszeitpunkt und im Rahmen der von uns durchgeführten Untersuchungen, den Bestimmungen des europäischen und deutschen Lebensmittelrechts entsprechen.

Unsere Rezepturen können Änderungen unterliegen mit dem Ziel, unsere Produkte zu optimieren. Deshalb kann die Ihnen hier vorliegende Produktspezifikation nur eine begrenzte Aktualität haben. Selbstverständlich wird sie von uns regelmäßig auf den neuesten Stand gebracht. Die jeweils aktuelle Fassung senden wir Ihnen auf Anforderung gerne zu und stehen auch für spezielle Fragen jederzeit zur Verfügung.

Die Veröffentlichung und Weitergabe dieser Spezifikation bedarf unserer schriftlichen Genehmigung.

Dieses Dokument wurde per EDV erstellt und ist daher nicht unterzeichnet.