

Version: 02
Erstellt / Geändert am: 04.01.2019

Freigabe:

Art.-Nr.: 38707 Seite 1 von 4



Art.-Nr.: 38707

Garnelen "Thai-Curry"

ohne Zusatz von Konservierungsstoffen

GTIN: 4004820387071

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung:

Riesengarnelen (White Tiger Garnelen) in einem exotisch-fruchtigen Mayonnaisen-Dressing mit Mango-Chutney und Gewürzen, abgerundet mit einer feinen Curry-Note

Zutatenliste:

Zutaten: Garnelen**, Rapsöl, Mango-Chutney 11 % [Zucker, Mango, Zuckerrohr-Essig, Speisesalz, Chili, Ingwer, Knoblauch], **Sahne**, Tomatenmark, **Eigelb**, Zucker, Curry [Koriander, Pfeffer, Cumin, **Senfsaat**, Gewürze, Reismehl, Speisesalz], Kokosraspel, Branntweinessig, Gewürzextrakte, Senf [Wasser, **Senfsaat**, Branntweinessig, Speisesalz, Zucker, Gewürze], Mohn, Zitronensaftkonzentrat. ** ASC

Verpflichtende Kennzeichnung an loser Ware:

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung, Allergene: siehe Allergenliste

Weitere Informationen:

Fangebiet / Fangmethode: Aquakultur, Vietnam



Version: 02
Erstellt / Geändert am: 04.01.2019
Freigabe: QS

Art.-Nr.: 38707 Seite 2 von 4

		Zutatenliste						
				Eingesetzte Zusatzstoffe				
ĺ		Antioxidationsm	ittel	☐ Säuerungsmittel				
		Emulgator		☐ Säureregulator				
		Farbstoff		☐ Schaummittel				
		Festigungsmitte	el .	☐ Schmelzsalz				
		Geliermittel		☐ Stabilisator				
		Geschmacksve		☐ Süßungsmittel				
		Konservierungs		☐ Trennmittel				
		Mehlbehandlung	-	□ Überzugsmittel				
Į		modifizierte Stä	rke	□ Verdickungsmittel				
Se	Sensorik:		Farbe:	gelb				
			Geruch:	nach Curry, leicht säuerlich				
			Geschmack	süßlich, nach Curry, leicht scharf				
	Konsistenz:		Konsistenz:	Garnelen fest, Sauce cremig				
۱.	ager und Transportbedingung:			. 2 °C hip . 7 °C ·				
La				+2 °C bis +7 °C ;				
				Mindesthaltbarkeit: 10 Tage				

Loskennzeichnung: Buchstabe "L" plus Tageszahl

Hersteller-Code: DE NI 79660 EG

ASC-Nr.: ASC-C-01911

Verpackung Bezeichnung:1 x 1.000 gVerpackungseinheit (Netto Gewicht):1000 gGarneleneinwaage:500 gLänge:180 mmBreite:109 mmHöhe:95 mm

Conveniencegrad	t	
-----------------	---	--

☐ Roherzeugnis		küchenfertig
□ zubereitungsfertig		garfertig
☐ regenerierfertig	×	verzehrfertig



Version: 02
Erstellt / Geändert am: 04.01.2019

Freigabe:

Art.-Nr.: 38707 Seite 3 von 4

Mikrobiologische Daten: Das Produkt entspricht den Richt- und Warnwerten für Feinkost

der deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie

Keimart	Richtwert	Warnwert
Gesamtkeimzahl	1 x 10^6	-
Koagulase positive Staphylokokken	1 x 10^2	1 x 10^3
Escherichia Coli	1 x 10^1	1 x 10^2
Salmonellen	-	nicht nachweisbar in 25 g
Enterobacteriaceae	1 x 10^3	1 x 10^4
Listeria monocytogenes	-	1 x 10^2
Hefen	1 x 10^5	-
Milchsäurebakterien	1 x 10^6	

Allergenkennzeichnung:

	Verwendung von Zutaten mit allergenauslösenden Stoffen Use of ingredients with allergenix substances	Laut Rezeptur enthalten / containing as recipe:
1	Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	Nein
2	Krebstiere und -erzeugnisse	Ja
3	Eier und -erzeugnisse	Ja
4	Fisch und -erzeugnisse	Nein
5	Erdnüsse und -erzeugnisse	Nein
6	Soja und -erzeugnisse	Nein
7	Milch und -erzeugnisse	Ja
8	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	Nein
9	Sellerie	Nein
10	Senfsaat	Ja
11	Sesamsamen	Nein
12	Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO2	Nein
13	Lupinen und - erzeugnisse	Nein
14	Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler)	Nein



Version: 02
Erstellt / Geändert am: 04.01.2019

Freigabe:

Art.-Nr.: 38707 Seite 4 von 4

Nährwerte pro 100g gemäß LMIV Anhang XV:

Energie	1227 kJ
	296 kcal
Fett	25,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g
Kohlenhydrate	8,5 g
davon Zucker	7,7 g
Eiweiß	8,4 g
Salz	1,3 g

GVO / GMO Erklärung:

Wir bestätigen, dass die genannten Produkte, deren Zusatzstoffe, technische Hilfsstoffe oder Vorprodukte, sowie enthaltene Aromen und Enzyme weder gentechnisch veränderte Proteine noch gentechnisch veränderte DNA enthalten. Dieses Produkt unterliegt somit nicht der Verordnung (EG) 1829/2003 und ist nach der Verordnung (EG) 1830/2003 nicht Kennzeichnungspflichtig.

Ausgenommen sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare GVO- Anteile (je Zutat) mit einem Schwellenwert kleiner als 0,9%.

Lebensmittelrechtliche Erklärung:

Haftungsbeschränkung/Erklärung

Unsere Produkte entsprechen im ungeöffneten Zustand und bei angemessener Lagerung, bezogen auf den Untersuchungszeitpunkt und im Rahmen der von uns angewandten Proben, den Bestimmungen des deutschen Lebensmittel – und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) sowie den einschlägigen lebensmittelrechtlichen EU-Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung. Die Ausführungen dieser Spezifikation beruhen auf unserem derzeitigen Kenntnisstand und Erfahrungen. Sie sind lediglich als Information über unser Produkt zu werten und befreien nicht von der eigenen Prüfung. Für die Eignung unserer Produkte zu einem bestimmten Verwendungszweck können wir keine Haftung übernehmen. Alle gesetzlichen Bestimmungen und Hygienemaßnahmen, die die Weiterverwendung des Produktes betreffen, sind somit vom Anwender eigenverantwortlich einzuhalten.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.