



PRODUKTSPEZIFIKATION:	00250	VERSION:	7
GÜLTIG AB:	2011.06.01		
ARTIKELBEZEICHNUNG			
Schnittgurken			
10200 ml Dose			

1. ALLGEMEINE ANGABEN		
1.01	Nennfüllmenge	10200 ml Dose
1.02	Füllmenge	9700 g
1.03	Abtropfgewicht	5800 g
1.04	Zutaten	Gurken, Branntweinessig, Salz, natürliches Aroma, Konservierungsstoff Natrium-Benzoat, Süßungsmittel Saccharin, Konservierungsstoff Kalium-Sorbat
1.05	Schnitt	5x5x40 mm
2. AUSSTATTUNG		
2.01	Behältnis	10200 ml Weißblechdose Schnittgurken m.K.
2.02	Verschluss	Falzdeckel 230 mm Spreewald - Dekor
2.03	Vorderetikett	ohne
2.04	Rückenetikett	ohne
2.05	Umverpackung	ohne
2.06	EAN - Einzelgebinde	4250262702501
2.07	EAN - VPE	4250262702501
2.08	Kennzeichnung	MHD
3. PALETTENSHEMA UND LAGERBEDINGUNGEN		
3.01	Gebinde / VE	1
3.02	VE / Lage	18
3.03	Lagen / Palette	4
3.04	Gebinde / Palette	72
3.05	Stapelhöhe	4 Paletten
3.06	Palettenhöhe	1190mm
3.07	Haltbarkeit	48 Monate
3.08	Lagertemperatur	Raumtemperatur
3.09	Restlaufzeit	12 Monate
4. CHEMISCHE BEDINGUNGEN IM ENDPRODUKT		
4.01	pH - Wert	3,60 - 3,80
4.02	Refraktion	3,0 - 4,0 %
4.03	Salzgehalt	1,0 - 1,2 %
4.04	Säuregehalt	0,8 - 1,0 % (ber. als Essigsäure)
4.05	Schwefel	ohne
4.06	Benzoessäure	600 mg +/-50
4.07	Sorbinsäure	50 mg +/-10
5. SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN		
5.01	Sorte	Einlegegurken
5.02	Farbe	Hell Grün Bis Leicht Gelblich , Schale Dunkel Grün
5.03	Geruch	frisch Nach Gurke
5.04	Geschmack	Arttypisch , Würzig Nach Kräutern
5.05	Konsistenz	Bißfest , Nicht Weich



PRODUKTSPEZIFIKATION:	00250	VERSION:	7
GÜLTIG AB:	2011.06.01		
ARTIKELBEZEICHNUNG			
Schnittgurken			
10200 ml Dose			

6. MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN		
6.01	Aerobe	< 100 / G
6.02	Enterobacter	< 10 / G
6.03	Hefen	< 10 / G
6.04	Schimmelpilze	< 10 / G
6.05	Lactobacillen	< 100 / G
6.06	Coliforme	N.N. In 0,1 G
6.07	Ecoli	N.N. In 0,1 G
7. NÄHRWERTE (je 100g)		
7.01	Energie	46kJ
		11kcal
7.02	Fett	< 0,1g
7.03	gesättigte Fettsäuren	< 0,1g
7.04	Kohlenhydrate	0,7g
7.05	davon Zucker	0,7g
7.06	Eiweiß	0,7g
7.07	Salz	1,0g
8. ALLERGENE		
8.01	Allergene (nach Anhang II der VO (EU) 1169/2011-	nicht vorhanden
8.02	Allergene (ALBA-Liste)	nicht vorhanden

Das Produkt entspricht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland und den mitgeltenden Verordnungen.

Die Analysenwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Vorstehende Angaben sind das Ergebnis unserer Qualitätsprüfung. Sie entbinden den Anwender nicht von einer Eingangskontrolle und sie haben nicht die Bedeutung, die Eigenschaften verbindlich zuzusichern. Die Eignung des Produktes für den konkreten Anwendungszweck ist eigenverantwortlich zu überprüfen.

Das Produkt enthält keine genetisch veränderten Organismen bzw. Zutaten die aus GVO hergestellt wurden. Es ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnungen (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003.

Wir bestätigen Ihnen, dass von den für unsere Produkte verwendeten Verpackungsmittel keine gesundheitliche Gefährdung für den Endverbraucher ausgeht und die jeweils geltenden rechtlichen Bestimmungen eingehalten werden. Entsprechende Erklärungen unserer Verpackungsmittellieferanten liegen uns in aktueller Form vor.

Druckdatum: 23.07.2014

Diese Spezifikation wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.