

Produktspezifikation

1	Produkt		2230805; 2230837; 2230838; 2230839; 2230840; 2230847; 2230848; 2230849; 2230850; 2230852; 2230854; 2230856; 2230857; 2230862; 2230863; 2230868; 2230879; 2230881; 2230885; 2231727; 2231730;
	Kren geraspelt	Artikel-Nummer:	
		Rezeptur-Ref.:	818 v01

2	Hersteller			
	Firmenname:	Feldbacher Fruit Partners GmbH	Telefon:	+43 3152 3512
	Straße:	Europastraße 26	Fax:	+43 3152 3512-15
	PLZ/Ort:	8330 Feldbach	E-Mail:	office@feldbacher.at

3	Allgemeine Produktbeschreibung			
	Meerrettichstangen werden von Hand aussortiert, maschinell gewaschen, händisch nachgereinigt und unter Hinzugabe der Rezepturbestandteile fein zerkleinert und vermischt. Die Herstellung erfolgt im Kaltverfahren.			

4	Verwendungszweck:			
	Würzmittel zu Fleisch, Fisch, Suppen, Gemüse und Pürees; keine exponierte Konsumentengruppe			

5	Bezeichnung des Lebensmittels (Sachbezeichnung)			
	Meerrettichzubereitung			
	Zutaten (in absteigender Reihenfolge)			
	Zutaten: Meerrettich (95%), Rapsöl, Säuerungsmittel: Citronensäure, Salz, Antioxidationsmittel: Natriummetabisulfit.			

6	Sensorische Beschaffenheit			
	Aussehen:	Helle Krenfasern	Geruch:	Typisch nach Kren
	Konsistenz:	Krenfasern	Geschmack:	Typisch nach Kren

7	Verpackung			
	Nettofüllmenge:			
		<u>5000g, Eimer und Deckel</u> 2230805 <u>60g (12x60g), Glas und Verschluss</u> 2230837, 2230857 <u>60g (6x60g), Glas und Verschluss</u> 2231727, 2230838, 2230847, 2230848, 2230862, 2230881 <u>60g, Glas und Verschluss</u> 2230885, <u>500g, Eimer und Deckel</u> 2230839, 2230850, 2230852, 2230856, 2230863, 2231730 <u>1000g, Eimer und Deckel</u> 2230840, 2230849 <u>12g Portionspackung</u> 2230854 <u>8g Portionspackung</u> 2230879 <u>250g, Eimer und Deckel</u> 2230868		

8	Transport- und Lagerbedingungen			
	bei +2°C bis +7°C, Hinweis: Bis zur Anlieferung beim Kunden geschlossene Kühlkette, Kühl-LKW			

9	Haltbarkeit			
----------	--------------------	--	--	--

Produktspezifikation

Mindesthaltbarkeit (MHD):	6 Monate ab Produktion Ausnahme: 2230805: 3 Monate ab Produktion 2230854; 2230879 : 4 Monate ab Produktion
---------------------------	---

10	Loskennzeichnung Jedes Gebinde ist mit folgenden Informationen versehen: MHD – Tag/Tag/Monat/Monat/Jahr/Jahr, Charge – Jahr/KW/KW/KT; Ausnahme 2230885: BBE –Monat/Monat/Tag/Tag/Jahr/Jahr, Charge – Jahr/KW/KW/KT
-----------	--

11	Nährwertangaben (aus Tabellen gerechnet)				
	Pro 100g	% NRV* pro 100g	Pro Portion** (10g)	% NRV* (10g)	
	Energie kJ / kcal	519 / 124	6	52 / 12	<1
	Fett	4,7	7	0,5	<1
	- davon gesättigte Fettsäuren	0,3	2	<0,1	<1
	Kohlenhydrate	13	5	1,3	<1
	- davon Zucker	8,0	9	0,8	<1
	Ballaststoffe	6,8	/	0,7	/
	Eiweiß	4,4	9	0,4	<1
	Salz	0,56	9	0,06	<1

*NRV (Nutrient Reference Value); magische Formel: Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/ 2000 kcal).

** Verpflichtende Angabe: z.B. Packung enthält xy Portionen

12	Chemisch / Physikalische Merkmale			
		Standardwert	Einheit	Methode
	Trockensubstanz:	27,5 +/- 3	%	Trocknung
	pH-Wert:	<4,3		Elektrode
	SO ₂ :	< 756	mg/kg	Destillation / Titration
	Fett:	4,7 +/- 1,5	%	Weibull-Stoldt
	Wassergehalt:	72,5 +/- 3	%	Trocknung

13	Mikrobiologischer Standard						
	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 Teil1
	Hefen	1g	5	5	< 100	100	YGC-Agar, 25°C,
	Schimmel	1g	5	5	< 100	100	YGC-Agar, 25°C,
	Sulfitreduzierende Clostridien	1g	5	3	< 100	1000	DIN ISO 10103

n= Anzahl der Proben, m = Richtwert, M = Grenzwert, c = Grenzwert für die Anzahl der Proben mit Keimzahl zwischen **m** und **M**

14	Allergen-Information			
	Allergen vorhanden:	JA	NEIN	Falls „Ja“, enthalten ist:
	Glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Produktspezifikation

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführten Erzeugnisse zu berechnen sind	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Natriummetabisulfit, E 223
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

15	Das Produkt ist geeignet für:	JA	NEIN	Nicht geprüft	
	Ovo-lacto-vegetabile Ernährung*	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Es werden alle Lebensmittel gegessen außer Fleisch und Fisch
	Ovo-vegetabile Ernährung*	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Es werden auch Eier gegessen; Fleisch, Fisch sowie Milch und Milchprodukte werden gemieden
	Lacto-vegetabile Ernährung*	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Es werden auch Milch und Milchprodukte verzehrt; Eier, Fleisch und Fisch werden gemieden
	Muslimische Ernährung (halal)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Jüdische Ernährung (koscher)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

*Ernährung nach (Keller, Leitzmann, 2009)

16	Gesetzliche Grundlagen Das o.g. Produkt entspricht den in Österreich und der EU geltenden, aktuellen Verordnungen, Gesetzen, Leitsätzen und Richtlinien: EU Informationsverordnung (VO 1169/2011 idgF) Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG, BGBl. I, Nr. 13/2006 idgF) Qualitätsregelung für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (VO 1151/2012 idgF) Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln (VO 1881/2006 idgF) VO über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebensmittel (VO 396/2005 idgF) VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (VO 1935/2004 idgF).
-----------	---

17	Genetisch veränderte Organismen / Novel Food Wir bestätigen, dass das o.g. Produkt keine gentechnisch veränderten Organismen bzw. keine Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt worden sind gemäß EU-Verordnung 1829/2003 und 1830/2003. Dementsprechend ist für das o.g. Produkt keine Gentechnik-Kennzeichnung erforderlich.
-----------	---

18	Bestätigung bezüglich einer Behandlung mit ionisierender Strahlung oder Begasung (gemäß Richtlinie 2000/13/EG) Wir bestätigen, dass das o.g. Produkt sowie dessen Zutaten nach den uns vorliegenden Unterlagen und Erkenntnissen nicht mit ionisierender Strahlung oder mit Ethylenoxid behandelt wurden.
-----------	---

19	Herkunftsland Der Kren stammt aus der EU
-----------	--

Änderungsgrund: Block 5: Bezeichnung des Lebensmittels auf Meerrettichzubereitung geändert; Block 11: Anpassung der Nährwerte; Block 12: pH Wert auf $\leq 4,3$ geändert
 - Block 1; 7: 2230885, 2231727 und 2231730 neu hinzugefügt;

10-10-SPEZ-818-001 v05 Kren geraspelt (in Ableitung von 10-10-SPEZ-818 v05)	Gültig ab: 17.07.2018 Freigegeben von: 
---	---