

Produktspezifikation

erstellt am: 19.11.14

Artikelbezeichnung	Tabasco Red Pepper Sauce 57 ml Glasflasche
Marke des Artikels	TABASCO
Lieferant	Develey Senf & Feinkost GmbH

GTIN / EAN-Nr EVE	011210115262	Gebinde	GLASFLASCHE
GTIN / EAN-Nr VKE	011210116702	Füllmenge	57 (ml)
Intrastat-/ Zolltarifnr.	21039090	Abtropfgewicht	
Artikelnummer EVE	6103	CCG Warengruppe	512
Artikelnummer VKE	6103	UST-Satz	1

Logistische-Daten:			
CCG1 Palettenhöhe (cm)	103		
garantierte Restlaufzeit	360	Kühlung	ja nein x
Kartoninhalt in Stück	12		
Palettenhöhe inkl.Holz(cm)	159		
Abmessungen (cm) EVE	4,20 x 4,20 x 14,00	Abmessungen (cm) VKE	17,60 x 12,80 x 14,30
Bruttogewicht (kg) EVE	0,100	Bruttogewicht (kg) VKE	1,920
Nettogewicht (kg) EVE	0,050	Nettogewicht (kg) VKE	0,600
Anzahl Karton pro Palette	400	Anzahl Karton pro Lage	40
Verantwortl. GLN Name	4006824000000	Develey Senf & Feinkost GmbH	

Zutatenliste:	
Branntweinessig, rote Chilischoten, Salz.	

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	x
mit Farbstoff	
mit Konservierungsstoff	
mit Nitritpökelsalz und Nitrat	
mit Antioxidationsmittel	
mit Geschmacksverstärker	
geschwefelt	
mit Süßungsmittel	
mit Süßungsmitteln	
mit Zucker/n und Süßungsmittel/n	
geschwärzt	
mit Phosphat	
enthält eine Phenylalaninquelle	

Nährwertangaben in g pro 100 ml		Rezeptureigenschaften	ja	nein
		glutenfrei	x	
Brennwert (kJ)	192	laktosefrei	x	
Brennwert (kcal)	45	vegetarisch	x	
Fett	0,7			
davon gesättigte Fettsäuren	0,2	gekennzeichn. Produkteigenschaften	ja	nein
Kohlenhydrate	1,6	GV - Kennzeichnungspflicht		x
davon Zucker	0,0	Biologisch gem.EG-Öko-VO 834/2007		x
Eiweiß	1,0	halal	x	
Salz	1,8	kosher	x	

Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Tabasco Red Pepper Sauce 57 ml Glasflasche
Marke des Artikels	TABASCO
Lieferant	Develey Senf & 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 Herstellpraxis (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.