

Bombasei DECOR

Bombasei Decor Kft

H-3800 Szikszó Bajcsy Zsilinszky u. 26-28.

Tel: (+36)46 596 331

Fax: (+36)46 596 332

Produktspezifikation

Artikel Nummer: V12968

1. Artikel Name / Bezeichnung:

Eulen Set

2. Zutaten:

	%	Ursprungsland
Zucker	60,02	Poland
Glukosesirup	15,11	Ungarn
Stärke (Mais)	12,02	Ungarn
Wasser	5,092	Ungarn
Palmfett	4,55	Deutschland
Gelatine (Rind)	1,37	Deutschland
Traganth (E413)	0,6	Iran
Sorbit (E420)	0,51	France
Titandioxid(E171)	0,51	Deutschland
Lebensmittelfarben (E100,E120,E131,E141,E153,E163)	0,2	Deutschland
Invertin	0,01	Schweiz
Konservierungsmittel(E202)	0,008	Ungarn

3. Organoleptische Eigenschaften:

Aussicht: Gefärbte, handgeformte 2D figuren
Geschmack: Typisch, ohne fremdgeschmack
Geruch: Typisch, ohne fremdgerüche
Konsistenz:

4. Allergene

Parameter	vorhanden	Spuren	nicht vorhanden
Nüsse oder Nüssederivate :			X
Erdnuss oder Erdnussderivate :			X
Schalen- oder Krustentiere :			X
Fische oder Fischprodukte :			X
Ei oder Eiprodukte :			X
Sellerie oder Sellerieprodukte :			X
Milch oder Milchprodukte :			X
Soja oder Sojaderivate :			X
Sesam oder Sesamderivate :			X
Weizen oder Weizenprodukte :			X
andere glutenfreie Getreide :			X
Sulphite (> 10 mg/kg) :			X

(inkl. Eiweiss- Lecithin, Eiweisspulver,...)

(inkl. Selleriesalz,...)

(inkl. Laktose,)

(inkl. Soja-Lecithin,)

(z.B. Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, ..)

(im zubereiteten Produkt)

*Anmerkung:

Spuren bedeutet, dass dieses Allergen nicht absichtlich zugefügt wird, aber beim Produktionsprozess durch Verunreinigungen in kleinsten Mengen ins Produkt gelangen kann. Produkttechnisch nicht vermeidbare Spuren (0,01-0,1%)

5. Gebrauchsanweisung/Richtdosierung:

Gebrauchsfertig

6. Ernährungsinformationen (pro 100g)

Fett (g)	4,2	Energie :	388 kcal
gesättigte Fettsäuren (g)	2,1		1638 kJ
Kohlenhydrate (g)	86,3		
Zucker (g)	81,6	Ermittlung :	
Eiweiss (g)	1,0	analytisch	
Salz (g)	0,1	berechnet	x

Weitere Angaben:

{x} vegetarisch {} lacto-vegetarisch {} ovo-vegetarisch {x} vegan {} Bioprodukt {} kosher {} Halal

Glutenfreiheit:

Laktosefreiheit:

7. Mikrobiologische Kennzahlen:

Parameter	Grenzwert	Einheit
Enterobacteriaceae	<100	KBE/g
Staphylococcus aureus	< 10	KBE/g
Escherichia coli	< 10	KBE/g
Coliform	< 10	KBE/g
Schimmel und Hefen	1,5x10 ³	KBE/g
Salmonellen	Neg	KBE/25g

8. Lager- und Transportbedingungen:

Optimale Lagertemperatur:	18 °C - 24 °C	<65 % rF.
Transporttemperatur:	18 °C - 24 °C	<65 % rF.
Gesamthaltbarkeit ab Produktion:	<input type="text" value="24"/> Monate	(ungeöffnet bei o.g. Bedingungen)
Restlaufzeit bei Anlieferung (mind.):	<input type="text" value="12"/> Monate	(ungeöffnet bei o.g. Bedingungen)
Aufbewahrungshinweise:	Dunkel/lichtgeschützt lagern	

9. Verpackung/Gewicht/Warenlosidentifikation:

Verpackungsart :	<input type="text" value="Kartonschachtel"/>		
Verkaufseinheit VE :	<input type="text" value="Karton"/>	BE pro VE :	<input type="text" value="48"/> Stck.
Bruttogewicht pro VE :	<input type="text" value="230"/> g		
Nettogewicht pro VE :	<input type="text" value="166"/> g		(fixgewichtete Ware)
Datierung :	<input type="text" value="Mindesthaltbarkeitsdatum"/>		

10. Bestätigung:

Das Produkt ist nach Prinzipien der GHP hergestellt und verpackt und entspricht allen Anforderungen der EU Lebensmittelgesetzgebung in der jeweiligen gültigen Fassung. Nach heutigem Stand und Wissen ist das Produkt frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen und Produktionshilfsstoffen. Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Stoffen behandelt. Die gelieferte Produkte werden einer regelmässigen Qualitätskontrolle gemäss der festgelegten Produktspezifikation unterzogen.

11. Herkunftsland: Ungarn

Dieses Dokument wurde elektronisch hergestellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.

Date: 16.12.2016.

Budai Csaba