

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: V20289

1. Artikel Name / Bezeichnung:

Igel gezuckert 2SE

2. Zutaten:

	Ursprungsland	%
Zucker	Poland	99,01
Gellatine	Deutschland	0,79
Lebensmittelfarben (E100,E120,E141,E153)	Deutschland	0,2

3. Organoleptische Eigenschaften:

Aussicht: Gefärbte, handgeformte Zuckerfiguren
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	(inkl. Eiweiss- Lecithin, Eiweisspulver,...)
Sellerie oder Sellerieprodukte :			X	(inkl. Selleriesalz,...)
Milch oder Milchprodukte :			X	(inkl. Laktose,)
Soja oder Sojaderivate :			X	(inkl. Soja-Lecithin,)
Sesam oder Sesamderivate :			X	
Weizen oder Weizenprodukte :			X	
andere glutenfreie Getreide :			X	(z.B. Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, ..)
Sulphite (> 10 mg/kg) :			X	(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)	0	Energie :	364	kcal
gesättigte Fettsäuren (g)	0		1545	kJ
Kohlenhydrate (g)	98,9	Ermittlung :		
Zucker (g)	90,3			
Eiweiss (g)	0,6	analytisch		
Salz (g)	0	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="36"/> 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 :	Kartonschachtel mit Kunststoffeinlage		
Verkaufseinheit VE :	<input type="text" value="Karton"/>	BE pro VE :	<input type="text" value="60"/> Stck.
Bruttogewicht pro VE :	<input type="text" value="120"/> g		
Nettogewicht pro VE :	<input type="text" value="53"/> g	(fixgewichtete Ware)	
Datierung :	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