

**Lieferantenangaben**

Lieferant	Delikant Feinkost GmbH
Adresse	Sternstraße 108 20357 Hamburg
Telefon	040 8000 610 10
E-Mail Adresse	info@delikant.de
Homepage	www.delikant.de

Produktangaben

Artikelnummer	130287
GTIN	04250231310416
Artikelbezeichnung	Tomatencreme 500g Schale
Artikelversion / -variante	1 / 1
Verkehrsbezeichnung	Tomatencreme mit sonnengetrockneten Tomaten
Mindesthaltbarkeit	35 Tage
Gebindeart	Schale
Netto-Gewicht pro Verkaufseinheit	0,500 KG
Brutto-Gewicht pro Verkaufseinheit	0,537 KG

Zutatenliste

Zutaten: Rapsöl, Tomatenmark 23%, gekochte Tomaten (Wasser, getrocknete Tomaten 31%) 20%, Paprika (Paprika, Brantweinessig, Zucker, Salz, Festigungsmittel [Calciumchlorid]) 11%, Wasser, Zucker, Speisesalz, Kräuter 1%, Kartoffelprotein, Gewürz

Lagerbedingung

Lagerung bei + 2°C bis + 7°C

Nach dem Öffnen 5 Tage haltbar bei Aufbewahrung gemäß Lagerbedingungen.

**Zubereitung**

Das Produkt ist innerhalb der angegebenen Temperaturen zu transportieren und zu lagern. Es darf nur kurze Zeit während der Verarbeitung außerhalb der angegebenen Temperaturen aufbewahrt werden. Zum Entnehmen des Produktes aus der Verpackung sollte nur mit sauberem Besteck gearbeitet werden, um mikrobiologische Kontaminationen zu verhindern. Nach dem Gebrauch ist das Produkt umgehend mit dem zugehörigen Deckel zu verschließen und wieder in die Kühlung zu geben.

Eignung für bestimmte Ernährungsformen

vegetarisch +

vegan +

Sensorische Angaben

Aussehen: Rote Färbung mit kleinen Tomaten-u.

Paprikastückchen u. Kräutern

Textur: cremig und weich

Geruch: Arttypisch, nach Tomate und Kräutern

Geschmack: Fruchtig-würzig, nach Tomaten und mediterranen

Kräutern

Nährwertangaben durchschnittlich je 100g

Energie (kJ / kcal)	1622 / 388
Fett (g)	35,9
davon ges. Fettsäuren (g)	2,7
Kohlenhydrate (g)	9,1
davon Zucker (g)	7,8
Eiweiß (g)	3,5
Salz (g)	2,73

**Mikrobiologische Richtwerte**

Parameter	Richtwert	Warnwert	Einheit
Gesamtkeimzahl	1,0*10 ⁶		KbE/g
Enterobacteriaceae	1,0*10 ³	1,0*10 ⁴	KbE/g
E.coli	10	1,0*10 ²	KbE/g
Milchsäurebakterien	1,0*10 ⁵		KbE/g
Hefen	1,0*10 ⁵		KbE/g
Schimmelpilze	1,0*10 ³		KbE/g
koagulase positive Staphylokokken	10	1,0*10 ²	KbE/g
Bacillus cereus (präsumtiv)	1,0*10 ²	1,0*10 ³	KbE/g
Salmonellen		n.n.	/25g
Listeria monocytogenes		1,0*10 ²	KbE/g

Unsere mikrobiologischen Parameter orientieren sich an den aktuellen veröffentlichten Richt- und Warnwerten zur Beurteilung von Lebensmitteln der DGHM. Die Einhaltung der vorgegeben Parameter wird regelmäßig für jedes unserer Produkte / Produktgruppen durch die Analysen eines unabhängigen, akkreditierten Labors überprüft.

Allergie und Inhaltsstoffangaben gem. 2003/89/EG 2006/142/EG

Glutenhaltiges Getreide u. Erzeugnisse	-	Schalenfrüchte u. -erzeugnisse	-
Krebstiere u. -erzeugnisse	-	Sellerie u. -erzeugnisse	-
Eier u. -erzeugnisse	-	Senf u. -erzeugnisse	o
Fisch u. -erzeugnisse	-	Sesam u. -erzeugnisse	-
Erdnüsse u. -erzeugnisse	-	SO ₂ > 10mg Sulfid	-
Soja u. -erzeugnisse	-	Lupinen u. -erzeugnisse	-
Milch u. -erzeugnisse einschl. Lactose	o	Weichtiere und -erzeugnisse	-

- nicht zugesetzt / + zugesetzt / o kann Spuren enthalten

**Produktbild****Allgemeingültige Angaben**

Das Produkt wurde unter einwandfreien Bedingungen sowie mit der erforderlichen Sorgfalt und unter Anwendung der erforderlichen Hygiene und Qualitätskontrollen hergestellt oder behandelt. Es besteht ein HACCP-Konzept gemäß des Codex Alimentarius sowie des Hygienepakets der EU. Kontrollpunkte im Herstellprozess sind festgelegt und unterliegen regelmäßigen Kontrollen.

Das Produkt wird ohne Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) hergestellt. Es besteht keine Kennzeichnungspflicht nach der EU-Verordnung zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel gemäß den Verordnungen (EG) 1829/2003 und 1830/2003.

Das Produkt wird nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Die Höchstgehalte an Pestiziden der Verordnung (EU) Nr. 396/2005 sowie die Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln der Verordnung (EU) Nr. 2023/915 werden nicht überschritten.

Es werden keine Zutaten verwendet, die in Form von technisch hergestellten Nanomaterialien vorhanden sind.

Es liegen Konformitätserklärungen zu allen Primärverpackungen vor. Durch Lagertests sichern wir ab, dass die eingesetzten Verpackungen für ihre vorgesehenen Verwendungszweck geeignet sind.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und bedarf daher keiner Unterschrift.