

**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	130490
GTIN	04250231304149
Artikelbezeichnung	Frischcreme Schnittlauch & Petersilie 500g Schale
Artikelversion / -variante	1 / 1
Verkehrsbezeichnung	Veganer Aufstrich mit Schnittlauch und Petersilie
Mindesthaltbarkeit	42 Tage
Gebindeart	Schale
Netto-Gewicht pro Verkaufseinheit	0,500 KG
Brutto-Gewicht pro Verkaufseinheit	0,537 KG

Zutatenliste

Zutaten: Wasser, Rapsöl, Schnittlauch 6%, Stärkemischung (Kartoffelstärke, Kartoffelprotein), MANDELMARK, Zitronensaft, Speisesalz, modifizierte Stärke, Zwiebeln, Petersilie 1%, Zucker, Sonnenblumenprotein, Verdickungsmittel (Tarakernmehl), Gewürze, Säuerungsmittel (Citronensäure)

Lagerbedingung

Lagerung bei + 2°C bis + 7°C

Nach dem Öffnen 5 Tage haltbar bei Aufbewahrung gemäß Lagerbedingungen.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und bedarf daher keiner Unterschrift.

**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: Glänzende, helle Frischcreme mit Kräutern

Textur: Streichart

Geruch: Frisch ausgeprägte Kräuternote, leicht nussig

Geschmack: Ausgeprägte Kräuternote, leicht nussiger

Geschmack durch das Mandelmark

Nährwertangaben durchschnittlich je 100g

Energie (kJ / kcal)	1306 / 312
Fett (g)	29,8
davon ges. Fettsäuren (g)	2,3
Kohlenhydrate (g)	6,1
davon Zucker (g)	1,6
Eiweiß (g)	1,8
Salz (g)	1,30

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und bedarf daher keiner Unterschrift.

**Mikrobiologische Richtwerte**

Parameter	Richtwert	Warnwert	Einheit
Gesamtkeimzahl	$1,0 \cdot 10^6$		KbE/g
Hefen	$1,0 \cdot 10^5$		KbE/g
Enterobacteriaceae	$1,0 \cdot 10^3$	$1,0 \cdot 10^4$	KbE/g
E.coli	10	$1,0 \cdot 10^2$	KbE/g
koagulase positive Staphylokokken	$1,0 \cdot 10^2$	$1,0 \cdot 10^3$	KbE/g
Milchsäurebakterien	$1,0 \cdot 10^6$		KbE/g
Salmonellen		n.n.	/25g
Listeria monocytogenes		$1,0 \cdot 10^2$	KbE/g

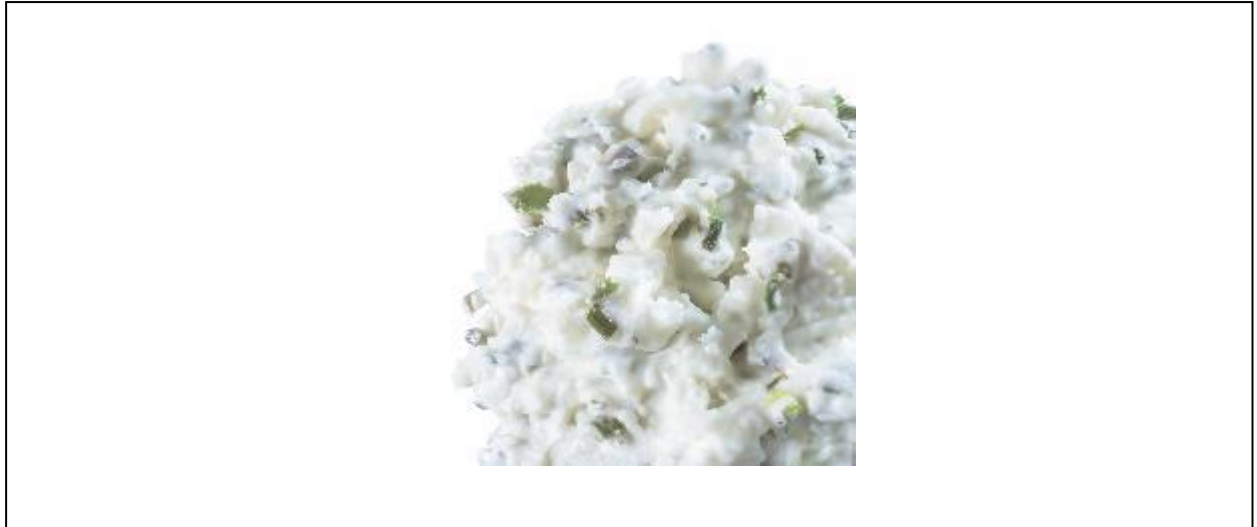
Unsere mikrobiologischen Parameter orientieren sich an den aktuellen veröffentlichten Richt- und Warnwerten zur Beurteilung von Lebensmitteln der DGHM. Die Einhaltung der vorgegeben Parameter wird regelmäßig für jedes unserer Produkte / Produktgruppen durch die Analysen eines unabhängigen, akkreditierten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

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und bedarf daher keiner Unterschrift.

**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.