

Produktspezifikation

Produkt: Steinpilz Pesto 1kg

Datum: 30.08.2023

gourmet
kochmanufaktur

Hersteller / Lieferant

Firma: Gourmet Kochmanufaktur GmbH website: www.gourmet-kochmanufaktur.de

Anschrift: Hagäckerstraße 24-26
73760 Ostfildern

Ansprechpartner Vertrieb: Vera Haigis Telefon 0711 248397-31 E-Mail: vera.haigis@gourmet-kochmanufaktur.de

Ansprechpartner QM: Ina Wolff Telefon 0711 248397-372 E-Mail:
Dimitrios Follas Telefon 0711 248397-342 qualitaetssicherung@gourmet-kochmanufaktur.de

Mitgliedsnummer DS: 13343

Produktdaten Primärartikel: EAN Code: 4051767592068

Lieferanten-Artikel Nr.: 592063

Artikelbezeichnung: Steinpilz Pesto 1kg

Festgewicht / Gewichtsartikel: Sch Nettogewicht: 1

Primärverpackung: Sch ggf. Abtropfgewicht:

RLZ in Tagen ab Versand: 21 Produktmaße in cm: 7x15x21

Produktionscodes: Verschlüsseltes Herstellungsdatum Bruttogewicht: 1056g

Art / Ort der Anbringung: Etikett auf Verpackung Lagertemperatur: 4 – 7 °C

Produkt-Detailangaben:

Produktinformation:

Artikelbeschreibung: Frisches Pesto aus Steinpilzen mit Mandeln, italienischem Hartkäse, Petersilie und nativem Olivenöl - mit einem Hauch Knoblauch abgerundet. Intensives Steinpilzaroma mit nussigem Unterton.

Zutaten: Rapsöl, Steinpilze 23%, HARTKÄSE, MANDELN, Olivenöl nativ, Knoblauch, Petersilie, Salz

Kenntlichmachung (gem. LMIV): keine

Allergene: Mandeln, Milch

enthält / besteht aus GVO Nein Falls ja, welche:

Produktspezifikation

Produkt: Steinpilz Pesto 1kg

Datum: 30.08.2023

gourmet
kochmanufaktur

Kennzeichnungspflichtige Nährwerte (Durchschnitt pro 100g bzw. 100ml gemäß LMIV):

Brennwert (kJ):	1938	Kohlenhydrate (g):	2,52
Brennwert (kcal):	470	davon Zucker (g):	2,06
Fett (g):	47,04	Eiweiß (g):	9,15
davon gesättigte Fettsäuren (g):	7,07	Salz (g):	1,63
		Ballaststoffe (g):	

Logistikdaten Versandverpackung:

Verpackungseinheit:	2	EAN Code VPE:	4051767080152
Versandverpackung:		Produktmaße VPE:	
Nettogewicht VPE:		Bruttogewicht VPE:	
Transport- und Liefertemperatur bis max.	10°		

Zusammenstellung Richt- und Warnwerte DGHM in KbE/g

	Richtwert	Warnwert
Aerobe mesophile Koloniezahl (30 °C)		
Bacillus cereus		
Clostridium perfringens		
Enterobacteriaceae	1 x 10 ³	1 x 10 ⁴
Escherichia coli	1 x 10 ¹	1 x 10 ²
Gesamtkeimzahl (aerob, mesophil)	1 x 10 ⁶	
Hefen	1 x 10 ⁵	
Listeria monocytogenes		1 x 10 ²
Milchsäurebakterien	1 x 10 ⁶	
Salmonella		n.n. in 25 g
Schimmel		
Staphylokokken (koagulase-positiv)	1 x 10 ²	1 x 10 ³

Konformitätserklärung Verpackung

Die Verpackung entspricht den Anforderungen des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), den Vorgaben der EU Verordnung 1935/2004 und 2023/2006. Es gehen keine geruchlichen, geschmacklichen oder sonstige Beeinträchtigungen der gelieferten Ware vom Verpackungsmaterial aus.

Auf Anfrage können Konformitätserklärungen unserer Verpackungslieferanten zur Verfügung gestellt werden.