



Produktspezifikation

Produktbezeichnung: Delikatesssenf, Tafelsenf, pikant & würzig
5 kg Eimer

Lieferant: Schwabenstolz Produktions- GmbH

Ursprungsland: Deutschland

Verkehrsbezeichnung: Delikatesssenf, Tafelsenf, Senf pikant & würzig

QM - Verantwortlicher: Axel Pflüger
Telefon Nr.: 06269 428763
Fax Nr.: 06269 428766

QM-System: HACCP

Produktbezogene Daten:

Zusammensetzung: Wasser, **Senfsaaten**, Branntweinessig, Speisesalz, Gewürze

Sensorik: Aussehen: homogene, hell-ockerfarbene Masse
Geruch: arttypisch, senfig, würzig, aromatisch, ohne Fremdgeruch
Geschmack: arttypisch, senfig, würzig, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz: pastöse, homogene Masse, eine Synärese ist nicht auszuschließen

Analytik: pH-Wert: 3,5 - 3,9
Gesamtsäure ber. als Essigsäure: 1,40 - 1,80%
Kochsalz: 3,20 - 3,60%
Trockensubstanz 20,5 - 23,5%

Mikrobiologie: Gesamtkeimzahl: <50.000/g
Hefen: <100/g
Schimmelpilze: <100/g
Milchsäurebakterien: <100/g
Enterobacteriaceae: <100/g

Nährwerte: pro 100 ml
Brennwert 100 kcal (420 kj)
Fett: 5,0 g
davon ges. Fettsäuren 0,4 g
Kohlenhydrate: 5,0 g
davon Zucker 1,1 g
Eiweiß: 6,0 g
Salz: 2,4 g

Allergene:	Senf
MHD:	12 Monate ab Herstellung
Füllmenge:	5 kg
Verpackung:	Kunststoff – Eimer 18 Eimer/Lage, 5 Lagen/Palette, 90 Eimer/Palette
Gewicht:	490 kg inkl. Palette
Gewicht / Packung	0,200 kg
Kennzeichnung:	Inhalt, MHD, Zutaten
Anlieferungstemperatur:	Umgebungstemperatur, ohne Kühlung
GVO – Freiheit:	Das Produkt beinhaltet keine Rohstoffe, die genetisch verändert oder unter Zuhilfenahme von genetisch veränderten Rohstoffen / Organismen hergestellt wurden. Im Fall einer unbeabsichtigten oder technisch unvermeidbaren Kontamination des Produktes mit in der EU zugelassenem genetisch modifiziertem Material anderer Rohstoffe ist der Anteil kleiner 0,9%

Gundelsheim, den 01.04.2023

Gezeichnet

Axel Pflüger