

PRODUKTSPEZIFIKATION



1	Produktbezeichnung			Artikel-Nummer:	
	Schamel Bayerischer Meerrettich Alpensahne 2 kg			7080101	
2	Hersteller				
	Firmenname:		Schamel Meerrettich GmbH & Co. KG	Telefon:	(09133) 77 60-0
	Straße:		Johann-Jakob-Schamel-Platz 1	Fax:	(09133) 77 60-77
	PLZ / Ort:		D-91083 Baiersdorf	E-Mail:	info@schamel.de
	Kontakt Produkt:		Susanne Sellmann (Durchwahl –30)		
	Kontakt Verkauf:		Alexander Kirsten (Durchwahl –33)		
3	Allgemeine Produktbeschreibung				
	Meerrettichstangen werden einer Waschanlage zugeführt, maschinell gewaschen, optoelektronisch verlesen und unter Hinzugabe der Rezepturbestandteile fein zerkleinert und vermischt. Die Herstellung erfolgt ohne thermische Behandlung.				
4	Zutaten (in absteigender Reihenfolge) / Verkehrsbezeichnung: Bayerischer Sahne-Meerrettich				
	Sahne (27%), Rapsöl, Meerrettich, Branntweinessig, Wasser, Zucker, Milcheiweiß , Salz, Säuerungsmittel: Citronensäure, Ascorbinsäure; Molkenerzeugnis , Magermilchpulver , Stabilisatoren: Guarkernmehl, Xanthan und Johannisbrotkernmehl; modifizierte Stärke, Antioxidationsmittel: Natriummetabisulfit ; natürliches Aroma. Geschützte geografische Angabe aus 100% Bayerischem Meerrettich				
5	Sensorische Beschaffenheit				
	Aussehen:	hell, einheitlich	Geruch:	mild-scharf, produkttypisch	
	Konsistenz:	cremig, pastös	Geschmack:	mild-scharf, produkttypisch	
6	Verpackung				
	Packmittel und Material:	Eimer + Deckel aus PP, Siegelfolie, IML-Etikett			
	Nettoinhalt:	2 kg			
	Packschema:	1 Palette = 5 Lagen à 33 Eimer = 165 Eimer à 2 kg netto = 330 kg netto			
7	Transport				
	Empfehlung: gekühlt bei + 2 °C ... + 7 °C				
8	Haltbarkeit				
	Restlaufzeit:	150 Tage			
	Lagerungsbedingungen:	Umgebungstemperatur, trocken (Empfehlung: Lagerung bei + 2 °C ... + 7 °C)			
9	Loskennzeichnung				
	Jede Fertigpackung ist mit einer 10-stelligen Ziffernfolge codiert, der ein „L“ (Losnummer) vorangestellt ist.				
10	Nährwertangaben Alle Werte sind kalkuliert.				
	100 g enthalten durchschnittlich:	Energie:	1325 kJ / 320 kcal	Zucker:	8,0 g
		Fett:	29 g	Eiweiß:	2,4 g
		gesättigte Fettsäuren:	3,7 g	Salz:	0,51 g
		Kohlenhydrate:	10 g		
11	Chemische / physikalische Merkmale				
		Standardwert	Einheit	Methode	
	Trockensubstanz:	43 – 48	%	§ 64 LFGB	
	pH-Wert:	3,9 – 4,3		§ 64 LFGB	
	S02:	max. 800	mg/kg	§ 64 LFGB	
	Fett:	27 – 32	%	§ 64 LFGB	

Art. 7080101

12	Mikrobiologischer Standard				
		Einheit	Standardwert	Höchstwert	Methode
	Aerobe Keimzahl:	kbE / g	< 10 000	< 100 000	§ 64 LFGB L 00.00-88
	Hefen:	kbE / g	< 100	< 1 000	§ 64 LFGB L 01.00-37
	Schimmelpilze:	kbE / g	< 100	< 1 000	§ 64 LFGB L 01.00-37
	Enterobacteriaceae:	kbE / g	< 200	< 1 000	§ 64 LFGB L 00.00-133/2
	Escherichia coli:	kbE / g	negativ	< 100	§ 64 LFGB L 00.00-132/2
	Salmonellen:	/ 25 g	negativ	negativ	§ 64 LFGB L 00.00-129

13	Allergen-Informationen			
	Allergen vorhanden:	JA	NEIN	falls „JA“, enthalten ist:
	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X	
	Eier und Eierzeugnisse		X	
	Fisch und Fischerzeugnisse		X	
	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X	
	Soja und Sojaerzeugnisse		X	
	Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)	X		Sahne, Milcheiweiß, Molkenerzeugnis, Magermilchpulver
	Schalenfrüchte, d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
	Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X	
	Senf und Senferzeugnisse		X	
	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		X	
	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg, als SO ₂ angegeben	X		Natriummetabisulfit
	Lupine und Lupinenerzeugnisse		X	
	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X	

14	Das Produkt ist geeignet für:	JA	NEIN	
	Vegetarische Ernährung	X		
	Vegane Ernährung		X	
	Muslimische Ernährung (halal)		X	nicht zertifiziert
	Jüdische Ernährung (koscher)		X	nicht zertifiziert

15	Genetisch veränderte Organismen / Novel Food			
	Das Produkt enthält keine genetisch veränderten Organismen (GVO) und ist nicht aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt worden.			
	Das Produkt unterliegt nicht der Kennzeichnungsverpflichtung nach Maßgabe der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 vom 22.09.2003 und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 vom 22.09.2003 bezüglich genetisch veränderter Organismen.			

16	Gültig ab:	15.05.2023	Freigabe:	S. Sellmann	Ersetzt Fassung vom:	13.08.2019
-----------	------------	-------------------	-----------	--------------------	----------------------	------------