

PRODUKTSPEZIFIKATION



1	Produktbezeichnung			Artikel-Nummer:	
	Schamel Bayerischer Meerrettich Scharfwürzig 2 kg			1080101	
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 Tafel-Meerrettich				
	Meerrettich, Wasser, Branntweinessig, Rapsöl, Salz, Säuerungsmittel: Citronensäure; Stabilisatoren: Guarkernmehl und Xanthan; modifizierte Stärke, Molkenerzeugnis, Magermilchpulver, Milcheiweiß, Antioxidationsmittel: Natrium-metabisulfit; natürliches Aroma. Geschützte geografische Angabe, aus 100% Bayerischem Meerrettich				
5	Sensorische Beschaffenheit				
	Aussehen:	hell, einheitlich	Geruch:	scharf, produkttypisch	
	Konsistenz:	fein gerieben, homogen	Geschmack:	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:	370 kJ / 89 kcal	Zucker:	5,0 g
		Fett:	4,1 g	Eiweiß:	2,0 g
		gesättigte Fettsäuren:	0,3 g	Salz:	0,52 g
		Kohlenhydrate:	7,9 g		
11	Chemische / physikalische Merkmale				
		Standardwert	Einheit	Methode	
	Trockensubstanz:	20 – 28	%	§ 64 LFGB	
	pH-Wert:	3,7 – 4,2		§ 64 LFGB	
	S02:	max. 800	mg/kg	§ 64 LFGB	
	Fett:	3,5 – 7,0	%	§ 64 LFGB	

Art. 1080101

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		Molkenerzeugnis, Magermilchpulver, Milcheiweiß
	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 <u>nicht</u> 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:	30.07.2019
-----------	------------	-------------------	-----------	--------------------	----------------------	-------------------