

PRODUKTSPEZIFIKATION



ARTIKELBEZEICHNUNG 1000468-001 TOMATENWÜRZUNG

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Würzmittel
für Tomatensalat, griechischen Salat, Tomate Mozzarella und Antipasti

PRODUKTBESCHREIBUNG

Würzmittel mit Mittelmeerkräutern.
Für Tomatensalate, Griechischen Salat,
Tomate-Mozzarella und Antipasti.

ZUTATEN

Speisesalz;
Kräuter (u.a. Basilikum, Petersilie, Oregano, Rosmarin);
Zucker;
Kartoffelstärke;
Aroma;
Gewürz;
Rapsöl.

UNVERBINDLICHER DEKLARATIONSVORSCHLAG GEMÄSS LMIV VO (EU) NR. 1169/2011

(Zusatzstoffe, Trägerstoffe und Inhaltsstoffe ohne technologische Wirkung im Endprodukt brauchen nicht aufgeführt werden
(Art. 20 VO (EU) 1169/2011))

Speisesalz;
Kräuter;
Zucker;
Aroma;
Gewürz.

ZUGABE

10 g/kg

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Struktur	streufähig
Veganer geeignet	Ja
Lacto-Vegetarier geeignet	Ja
Ovo-Lacto-Vegetarier geeignet	Ja

Bei Naturprodukten kann aufgrund ihrer Herkunft und Beschaffenheit, trotz Reinigungsmaßnahmen nach aktuellem Stand der Technik nicht von einer vollständigen Freiheit gesundheitlich unbedenklicher Fremdbestandteile ausgegangen werden. Farbabweichungen sind bei Naturprodukten produkttypisch, nicht vollständig beeinflussbar und stellen keinen Hinweis auf eine Abweichung von der vereinbarten Qualität dar.

PRODUKTSPEZIFIKATION



MIKROBIOLOGISCHE DATEN

	RICHTWERT	GRENZWERT
Gesamtkeimzahl	500000 cfu/g	1000000 cfu/g
Hefen	10000 cfu/g	50000 cfu/g
Schimmel	10000 cfu/g	50000 cfu/g
Coliforme Keime	5000 cfu/g	50000 cfu/g
E. coli	100 cfu/g	100 cfu/g
Salmonellen	neg./ 25g	neg./ 25 g

ANMERKUNG

Die angegebenen Werte bestätigen wir im Rahmen der statistischen Sicherheit unseres Probenahmeverfahrens nach ISO 948 (Gewürze und würzende Zutaten - Probenahme).

MINDESTHALTBARKEIT

24 Monat(e) ab Produktion im ungeöffneten Originalgebinde, optimale Lagerbedingungen vorausgesetzt

LAGEREMPFEHLUNG

Kühl (11-25 °C), trocken und dunkel lagern.

Ein kurzfristiger Temperaturunterschied hat keinerlei Einfluss auf die Qualität des Produktes!

GENTECHNIK-INFORMATION

Die von der Firma RAPS GmbH & Co. KG gelieferten Lebensmittel (einschließlich der Rohwaren, Halbfertigprodukte und Endprodukte, lose oder verpackt) und deren Zutaten (einschließlich der noch im Produkt befindlichen technischen Hilfsstoffe, Trägerstoffe und Lösungsmittel von: Vitaminen, Mineralstoffen, Aromen, Aromastoffen und Zusatzstoffen) stammen nicht aus genetisch veränderten Organismen (GVO) und / oder enthalten keine GMO. Das o.g. Produkt muss damit nicht im Sinne der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 gekennzeichnet werden.

PRODUKTSPEZIFIKATION



ALLERGENE STOFFE (gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011)

ALLERGEN	LAUT REZEPTUR ENTHALTEN
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein
Eier und Eierzeugnisse	Nein
Fisch und Fischerzeugnisse	Nein
Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	Nein
Soja und Sojaerzeugnisse	Nein
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein
Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse	Nein
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mindestens 10 mg/kg (ppm)	Nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nein
Senf und Senferzeugnisse	Nein
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	Nein
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	Nein

Wir bestätigen, dass dieses Produkt rezepturgemäß keine der mit "Nein" gekennzeichneten Bestandteile enthält.

FOLGENDE ALLERGENE ROHSTOFFE WERDEN IN DER PRODUKTION NICHT VERWENDET:

Fisch, Lupine, Erdnuss, Krebstiere (Krustentiere), Weichtiere (Mollusken), Schalenfrüchte

Wir treffen angemessene und umsetzbare Vorkehrungen, um das Risiko eines Kreuzkontaktes in unserem Betrieb zu reduzieren. Aufgrund der Art und Komplexität der Mischungen kann das Kontaminationsrisiko durch Carry Over Rückstände oder Übertragung durch Stäube nicht komplett eliminiert werden. Aus dem Nichtvorhandensein eines Allergens in der genannten Rezeptur darf deshalb nicht gefolgert werden, dass ein Kreuzkontakt entlang der Herstellungskette vollkommen ausgeschlossen werden kann. Aufgrund unserer validierten Nassreinigung kann jedoch eine Kontamination mit Sesam ausgeschlossen werden. Eine Kopie unserer Allergenpolitik ist auf Anfrage erhältlich.

PRODUKTSPEZIFIKATION



NÄHRWERTINFORMATION

Energie	543 kJ/100g	130	kcal/100g
Fett		2,3	g/100g
- davon gesättigt		0,9	g/100g
- davon einfach ungesättigt		0,6	g/100g
- davon mehrfach ungesättigt		0,7	g/100g
- davon Transfettsäuren		0,01	g/100g
Kohlenhydrate		18	g/100g
- davon Zucker		9,0	g/100g
- davon mehrwertige Alkohole		0	g/100g
Eiweiß (Protein)		4,8	g/100g
Salz		59,6	g/100g
Natrium		23,8	g/100g
Ballaststoffe		8,4	g/100g
Organische Säure		0	g/100g
Alkohol		0	g/100g
Mineralstoffe (Rohasche)	Keine Daten		

HINWEIS

Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich hierbei um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt. Angabe für Gewürzfolien- und -Därme [g/Stück].

PRODUKTSPEZIFIKATION



VERPACKUNG

Das verwendete Verpackungsmaterial ist für den Kontakt mit Lebensmittel geeignet und steht mit nachstehenden Normen in Übereinstimmung:

der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen idgF., der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen idgF., dem Deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetz (LFGB §30 und §31 idgF), BfR-Empfehlungen, VO (EU) 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen idgF.

PFLANZENSCHUTZMITTEL UND KONTAMINANTEN

Die Firma RAPS bestätigt die Einhaltung der im Rahmen des EU-Lebensmittel-Rechts vorgeschriebenen Höchstmengen an Rückständen wie z.B. Pestiziden, Mykotoxine (wie z.B. Aflatoxine) und Schwermetallen gemäß EU-Kontaminanten-Höchstgehalte-VO 2023/915 und EG-Pestizidrückstände-Höchstgehalts-VO 396/2005 idgF.

ERKLÄRUNG

RAPS arbeitet nach einem prozessorientierten Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem und ist nach IFS Food zertifiziert. Die Lebensmittelsicherheit wird mit einem integrierten HACCP-System unterstützt. Unsere Produkte entsprechen in ungeöffnetem Zustand und bei angemessener Lagerung, bezogen auf den Untersuchungszeitpunkt und im Rahmen der von uns angewandten Probenziehungspläne und Untersuchungen, den aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in der EU (EG-VO 178/2002 idgF. samt Begleitrecht) und Deutschlands (LFGB). Alle Angaben erstellen wir nach unserem besten Wissen. Bei Produktanwendungen und den Verarbeitungshinweisen sind zusätzlich die lokalen gesetzlichen Bestimmungen und Verordnungen zu beachten. Die Spezifikation ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht. Das Produkt ist ausschließlich für die gewerbliche Verwendung und für den vorgesehenen Verwendungszweck bestimmt. Der Verwender ist verantwortlich, die Bestimmungen (und gegebenenfalls Höchstmengen) der VO(EG) 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe, der EU-VO 1334/2008 über Aromen inkl. EU-VO 2065/2003 über Raucharomen und anderer Regelwerke zu berücksichtigen; spezifische Zusatzstoffgehalte sind zu diesem Zweck im Punkt "Produkteigenschaften" angeführt. Bei der Einhaltung der Zugabeempfehlung ist die Konformität für den vorhergesehenen Zweck sichergestellt, für weiterführende Informationen stehen wir jederzeit zur Verfügung.

Die Erklärung für EU-Lebensmittelrecht konforme Produkte ist ausgenommen für Artikel, die auf Kundenwunsch erarbeitet wurden und einen entsprechenden Hinweis im Abschnitt "Unverbindlicher Deklarationsvorschlag" enthalten.

Dieses Dokument und deren Inhalt sind vertraulich zu behandeln und dürfen nicht an Dritte weitergegeben werden.

ACHTUNG

Dieses Dokument wurde per EDV erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig.

Mit dieser Version verlieren alle vorangegangenen Dokumente ihre Gültigkeit.

Kulmbach, 30.04.2026
RAPS GmbH & Co. KG