

	<b>Produktspezifikation</b>	Datum: 19.02.2024
	<b>Produkt: 10/1 Eimer Champignons, 1. Wahl, Miniatur</b>	
Frank Hoffmann Konserven GmbH, Gierather Str. 5, D 51069 Köln  Tel.: 0221 829 580 0	<b>Artikel Nummer: 911</b>  <b>Einzel EAN: 4 007844 023109</b>	Seite 1 von 3

PRODUKTBESCHREIBUNG	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Zutaten:</b></li> </ul>	Champignons, Wasser, Salz, Säuerungsmittel: Citronensäure (E330), Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure (E300), Konservierungsmittel: Kaliumsorbat (E202)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Behältnisgröße:</b></li> </ul>	Kunststoffeimer mit Folienversiegelung, 10000 ml
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Auszeichnung:</b></li> </ul>	Etikett mit Kennzeichnung der Ware in den Sprachen (DE- Deutsch, EN- Englisch, FR- Französisch, IT- Italienisch, ES- Spanisch, NL- Niederländisch)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Gewichte:</b></li> </ul>	Nettogewicht: 9250g / Abtropfgewicht: 6000g

ORGANOLEPTISCHE CHARAKTERISTIK	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Farbe:</b></li> </ul>	hellbraun
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Geschmack/ Geruch:</b></li> </ul>	gut und artspezifisch
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Konsistenz:</b></li> </ul>	bissfest
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Kopfgröße:</b></li> </ul>	bis 20mm (5% größer)

PHYSIKALISCH-CHEMISCHE CHARAKTERISTIK			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>pH-Wert:</b></li> </ul>	4,1 – 4,5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Salz:</b></li> </ul>	0,8 – 1,2 %
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Citronensäure:</b></li> </ul>	ca. 0,06 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ascorbinsäure:</b></li> </ul>	max. 0,02%
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Kaliumsorbat:</b></li> </ul>	ca. 0,03 %		

DEFEKTE			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bruch:</b></li> </ul>	max. 3%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Farbe:</b></li> </ul>	max. 10%
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Beschaffenheit:</b></li> </ul>	max. 10 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Flecken:</b></li> </ul>	max. 10 %
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Gesamtmenge:</b></li> </ul>	max. 10 %		

MIKROBIOLOGISCHE CHARAKTERISTIK			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Aerobe Gesamtkeimzahl:</b></li> </ul>	< 10 KBE/g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Anaerobe Gesamtkeimzahl:</b></li> </ul>	< 10 KBE/g
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Enterobakterien:</b></li> </ul>	< 100 KBE/g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Schimmel:</b></li> </ul>	< 10 KBE/g
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Staphylococcus:</b></li> </ul>	< 100 KBE/g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hefen:</b></li> </ul>	< 10 KBE/g

HALTBARKEIT	
Mind. 12 Wochen ab Produktion. Die Ware ist blanchiert und bei 2 - 7°C zu lagern.	

PACKWEISE UND GEWICHTE	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Verpackungseinheit:</b></li> </ul>	Kunststoffeimer
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Lagen-/ Palettenfaktor:</b></li> </ul>	13 Eimer pro Lage / 78 Eimer pro Palette
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Eimerformat:</b></li> </ul>	Höhe 251mm x Durchmesser 265mm
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Palettengewicht/ -höhe:</b></li> </ul>	802kg / 177cm

GVO Erklärung	
Das Produkt ist GVO frei.	Regelung 1829/2003 und 1830/2003 beziehen sich nur auf gentechnisch veränderte Lebensmittel, und das trifft auf diesen Artikel nicht zu.

	<b>Produktspezifikation</b>	Datum: 19.02.2024
Frank Hoffmann Konserven GmbH, Gierather Str. 5, D 51069 Köln  Tel.: 0221 829 580 0	<b>Produkt: 10/1 Eimer Champignons, 1. Wahl, Miniatur</b>	
		<b>Artikel Nummer: 911 Einzel EAN: 4 007844 023109</b>

### 1 Kennzeichnung Allergene gemäß LMIV – VO (EU) Nr. 1169/2011

INHALTSSTOFFE	Enthalten (+) Nicht Enthalten (-)	Angabe des Zusatzstoffes
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, oder Hybridstämme davon)	-	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	
Eier und Eiprodukte	-	
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	-	
Schalenfrüchte und -erzeugnisse (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss und daraus heraus hergestellte Erzeugnisse)	-	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	-	
Senf und Senferzeugnisse	-	
Sesam und Sesamerzeugnisse	-	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l ( E220 – E228)	-	
Weichtiere (Mollusken) und -erzeugnisse	-	
Lupine und -erzeugnisse	-	

### 2 weitere Allergene & Unverträglichkeitsauslöser

INHALTSSTOFFE	Enthalten (+) Nicht Enthalten (-)	Angabe des Zusatzstoffes
Azofarbstoffe E102, E104, E110, E122 - 124, E128 (Rot 2G) -129, E151 oder weitere Farbstoffe	-	
Lupine und -erzeugnisse	-	
Benzoessäure und PHB E210 – E219	-	
Sorbate, Sorbinsäure E200 - E203	+	Kaliumsorbat (E202)
Glutamat E620 – E625	-	

### 3 weiterer Zucker

WEITERE ZUCKERSTOFFE	Enthalten (+) Nicht Enthalten (-)	Angabe des Zusatzstoffes
Zuckeraustauschstoffe E420 – E421, E953, E962, E964 -968, E969	-	
Süßungsmittel E950 – E952, E954 – E955, E957, E959 – E961	-	
Dextrose/ Glucose, Fructose, Isomaltose, Invertzucker, Sorbit/ Sorbitol Maltodextrin, Zuckerkulör E15 oder weitere Zuckerstoffe	-	

### 4 Ionisierende Strahlen

Das Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt
--

### 5 Verwendungshinweis

Handelsware, die nicht für den Endverbraucher bestimmt ist. Weitere Verwendung / Verarbeitung durch Fachbetriebe.
---

  <b>Frank Hoffmann Konserven GmbH,</b> Gierather Str. 5, D 51069 Köln  Tel.: 0221 829 580 0	<b>Produktspezifikation</b>	Datum: 19.02.2024   Seite 3 von 3
	<b>Produkt: 10/1 Eimer Champignons,</b> <b>1. Wahl, Miniatur</b>  <b>Artikel Nummer: 911</b> <b>Einzel EAN: 4 007844 023109</b>	

### 5 Religiöse und ethische Angaben

	Ja / Nein		Ja / Nein
Koscher-Zertifikat	Nein	Geeignet für Vegetarier	Ja
Halal-Zertifikat	Nein	Geeignet für Veganer	Ja

### 6 Unbedenklichkeitsbescheinigung der Verpackung

Alle gelieferten Verpackungsmaterialien entsprechen den aktuell geltenden Vorschriften und sind für den Lebensmittelkontakt geeignet.

### 7 Kreuzkontamination mit Allergenen

Kreuzkontamination mit Allergenen ist ausgeschlossen.

### 8 Nanotechnologie

Bei der Produktion und bei den von den Vorlieferanten bezogenen bzw. bei den eingesetzten Rohstoffen, Zusatzstoffen, (technischen) Hilfsstoffen, Komponenten oder anderen Stoffen wird Nanotechnologie nicht angewendet.

### 9 Höchstgehalte an Kontaminanten

Hiermit erklären wir, dass die gesetzlichen Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen und der Verordnung (EG) Nr. 2023/915 über Höchstgehalte für Kontaminanten in oder auf Lebensmitteln eingehalten werden.

### 10 Nährwertinformation

NÄHRWERTGEHALT PRO 100	
Brennwert:	83kj/ 20kcal
Fett:	0,4g
- davon gesättigte Fettsäuren:	<0,1g
Kohlenhydrate:	<0,1g
- davon Zucker:	<0,1g
Ballaststoffe:	3,9g
Eiweiß:	3,3g
Salz:	1,1g

Die angegebenen Nährwerte sind als Standardwerte zu verstehen. Abweichungen sind möglich, zur genauen Bestimmung ist die zu liefernde Fertigpackung hinzuzuziehen.

Das Produkt entspricht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland bzw. der europäischen Gemeinschaft.

Diese Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.

Qualitätskontrolle	Einkauf:	Geschäftsführer:
		