Victor®	**Produktspezifikation**	Datum: 19.02.2024
Frank Hoffmann Konserven GmbH, Gierather Str. 5, D 51069 Köln Tel.: 0221 829 580 0	**Produkt: 5kg Pizza Sauce Brix 14-16 Cold Break**	
	Artikel Nummer: 1319 Einzel EAN: 4007844 034709 Karton EAN: 4007844 034716	Seite 1 von 3

PRODUKTBESCHREIBUNG

- **Zutaten:** Tomaten, ggfs. Salz, Säuerungsmittel: Citronensäure (E-330)
- **Behältnisgröße:** Metalldose, innen lackiert, 4250ml
- **Auszeichnung:** Etikett mit Kennzeichnung der Ware in den Sprachen (DE – Deutsch, EN – Englisch, FR – Französisch, IT – Italienisch, ES – Spanisch, NL –Niederländisch)
- **Gewichte:** Nettogewicht: 4200 g

ORGANOLEPTISCHE CHARAKTERISTIK

- **Erscheinungsbild:** typisch rot von Tomaten
- **Geruch:** natürlich und artspezifisch
- **Geschmack:** artspezifisch nach frischen Tomaten ohne Fremdgeschmack
- **Konsistenz:** gleichmässig mit Schalen und Samen ohne Fremdkörper (Sieb: 3 – 4 mm)

PHYSIKALISCH-CHEMISCHE CHARAKTERISTIK

• **pH-Wert:**	< 4,5	• **Farbe (a/b):**	> 2,0
• **Bostwick:**	< 5 cm	• **Brix:**	14 - 16
• **Schwarze Punkte:** 5-7/ max. 10g (< 0.5 - > 1,0mm)			

MIKROBIOLOGISCHE CHARAKTERISTIK

• **Gesamtkeimzahl**:	< 100 KBE/ g	• **Organismus Aerobic**:	max. 10 Kolonien in 1 g
• **Hefen/ Schimmel**:	< 10 KBE/ g	• **Enterobacter**:	< 10 KBE/ g
• **Bacillus cereus:**	< 10 KBE/ g	• **Escherichia coli:**	< 100 KBE/ g
• **Salmonella:**	abwesend in 25g	• **Listeria monocytogenes:**	abwesend in 25g
• **Lactobacillus:**	< 100 KBE/ g	• **Howard Mould Count:**	< 60%

Das Produkt ist handelsüblich steril. Die Ware ist stabil nach Inkubation von 35-55°C für 7 Tagen.

HALTBARKEIT

Mind. 2 Jahre ab Produktion. Die Ware ist pasteurisiert; sie ist frostfrei, kühl und trocken zu lagern.

PACKWEISE UND GEWICHTE

- **Verpackungseinheit:** 3 Dosen im Tray/ Karton
- **Lagenfaktor:** 11 Trays/ Kartons je Lage
- **Palettenfaktor:** 66 Trays/ Kartons je Palette
- **Dosenformat:** Höhe 24,0cm x Durchmesser 16,0cm
- **Kartonformat/ -gewicht:** Länge 49,0cm / Breite 16,0cm / Höhe 24,0cm, 13,9kg
- **Palettenhöhe/ -gewicht:** 159cm, 939,4kg

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.

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 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 mlg/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	-	
Benzoesäure und PHB E210 – E219	-	
Sorbate, Sorbinsäure E200 - E203	-	
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.

6 Religiöse und ethische Angaben

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

7 Unbedenklichkeitsbescheinigung der Verpackung

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

8 Kreuzkontamination mit Allergenen

Kreuzkontamination mit Allergenen ist ausgeschlossen.

9 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.

10 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.

11 Nährwertinformation

NÄHRWERTGEHALT PRO 100	
Brennwert:	45 - 49 kJ / 188 - 205 kcal
Fett:	<0,5 g
- davon gesättigte Fettsäuren:	<0,1 g
Kohlenhydrate:	7,0g
- davon Zucker:	6,0g
Ballaststoffe:	2,0 g
Eiweiß:	2,0 g
Salz:	0,2 g
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:
Max Wi		