Victor®	**Produktspezifikation**	Datum: 19.02.2024
Frank Hoffmann Konserven GmbH, Gierather Str. 5, D 51069 Köln **Tel.: 0221 829 580 0**	**Produkt: 2,1 kg aseptischer Beutel Champignons** **3. Wahl geschnitten**	
	Artikel Nummer: 1420 **Einzel EAN: 4007844 036604** **Karton EAN: 4007844 036628**	Seite 1 von 3

PRODUKTBESCHREIBUNG

- **Zutaten:** Champignons (agaricus spp), Wasser, Salz, Säuerungsmittel: Citronensäure (E330), Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure (E300)
- **Behältnisgröße:** 6x aseptische Beutel (2100ml) in Karton, 12,6L
- **Auszeichnung:** Etikett mit Kennzeichnung der Ware in den Sprachen: DE - Deutsch, EN - Englisch, FR - Französisch, IT - Italienisch, ES - Spanisch, NL - Niederländisch
- **Gewichte:** Nettogewicht: 2070g, Abtropfgewicht: 1380g

ORGANOLEPTISCHE CHARAKTERISTIK

- **Farbe:** typisch cremiges hellbraun
- **Geschmack:** gut und artspezifisch ohne Fremdgeschmack
- **Geruch:** gut und artspezifisch ohne Fremdgeruch
- **Konsistenz:** bissfest

PHYSIKALISCH-CHEMISCHE CHARAKTERISTIK

• **pH-Wert:**	4,0 – 6,0	• **NaCl:**	0,3 – 1,8%
• **SO2:**	<10ppm		

MIKROBIOLOGISCHE CHARAKTERISTIK

• **aerobe mesophile Bakterien**:	abwesend	• **aerobe thermophile Bakterien**:	abwesend
• **anaerobe mesophile Bakterien**:	abwesend	• **aerobe thermophile Bakterien**:	abwesend

Das Produkt ist stabil nach Inkubation bei Temperaturen von 35-37 °C für 10 Tage

HALTBARKEIT

Mind. 24 Monaten ab Produktion. Die Ware ist sterilisiert; sie ist frostfrei, kühl und trocken zu lagern.

PACKWEISE UND GEWICHTE

- **Verpackungseinheit:** 6 Beutel je Karton
- **Lagen-/ Palettenfaktor:** 15 Kartons je Lage / 60 Kartons je Palette
- **Beutelformat:** ca. 27cm x 34-35cm
- **Kartonformat/ -gewicht:** Länge 26-29cm, Breite 24-25cm, Höhe 32-34cm (ca. 13kg)
- **Europalettengewicht/ -höhe:** 783,6-802,0kg/145-151cm

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, oder Hybridstämme)	-	
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 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	Nein	Geeignet für Vegetarier	Ja
Halal-Zertifikat	Nein	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, 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:	61-98kj/ 15-23kcal
Fett:	0,1-0,3g
- davon gesättigte Fettsäuren:	<= 0,1g
Kohlenhydrate:	< =2,9g
- davon Zucker:	< 0,2g
Ballaststoffe:	0,5-1,5g
Eiweiß:	2,2-2,6g
Salz:	0,9-1,2g
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		