 Frank Hoffmann Konserven GmbH, Gierather Str. 5, D 51069 Köln Tel.: 0221 829 580 0	Produktspezifikation	Datum: 19.02.2024 Seite 1 von 3
	Produkt: 5kg Pizza Sauce Brix 12-14 Cold Break Artikel Nummer: 919 Einzel EAN: 4007844 018105 Karton EAN: 4007844 018112	

PRODUKTBESCHREIBUNG	
<ul style="list-style-type: none"> • 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	
<ul style="list-style-type: none"> • Erscheinungsbild: typisch rot von Tomaten • Geruch: natürlich und artspezifisch • Geschmack: artspezifisch nach frischen Tomaten ohne Fremdgeschmack • Konsistenz: gleichmässig mit Schalen und Samen ohne Fremdkörper 	

PHYSIKALISCH-CHEMISCHE CHARAKTERISTIK			
• pH-Wert:	< 4,5	• Farbe (a/b):	> 1,80
• Bostwick:	< 5 cm	• Brix:	12 - 14
• Schwarze Punkte: 0.8-1.5 - 2+ < 0.8(mm) 5-10/10g		• Säure:	<1,2 %


MIKROBIOLOGISCHE CHARAKTERISTIK			
• Gesamtkeimzahl:	max. 1000 Kolonien in 1 g	• Organismus Aerobic:	max. 1000 Kolonien in 1 g
• Hefen/ Schimmel:	max. 100 Kolonien in 1 g	• Enterobacter:	max. 10 Kolonien in 1 g
• Coliforme Bakterien:	max. 10 Kolonien in 1 g	• Escherichia coli:	max. 10 Kolonien in 1 g
• Lactobacillus:	max. 10 Kolonien in 1 g	• Listeria monocytogenes:	abwesend
• Salmonella:	abwesend		
• Howard Mould Count:	max. 50%		

Das Produkt ist handelsüblich steril. Die Ware ist stabil nach Inkubation von 35- 57°C für 2 - 7 Tagen.

HALTBARKEIT
Mind. 36 Monate ab Produktion. Die Ware ist pasteurisiert; sie ist frostfrei, kühl und trocken zu lagern.

PACKWEISE UND GEWICHTE
<ul style="list-style-type: none"> • Verpackungseinheit: 3 Dosen im Tray/ Karton • Lagenfaktor: 11 Trays/ Kartons je Lage • Palettenfaktor: 66 Trays/ Kartons je Palette • Dosenformat: Höhe 24,0 – 24,2cm x Durchmesser 15,5 - 16,0cm • Kartonformat/ -gewicht: Länge 47,4 - 49,0cm / Breite 16,0 – 16,3 cm / Höhe 24,0 – 26,0cm, ca. 14kg • Palettenhöhe/ -gewicht: 159 -170,5 cm, 939,4 kg

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.

	Produktspezifikation	Datum: 19.02.2024
	Produkt: 5kg Pizza Sauce Brix 12-14 Cold Break	
Frank Hoffmann Konserven GmbH, Gierather Str. 5, D 51069 Köln Tel.: 0221 829 580 0	Artikel Nummer: 919 Einzel EAN: 4007844 018105 Karton EAN: 4007844 018112	Seite 2 von 3

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, Kamut, Malz 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 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	-	
Benzoessäure 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.

 Victor [®]	Produktspezifikation	Datum: 19.02.2024
	Produkt: 5kg Pizza Sauce Brix 12-14 Cold Break	
Frank Hoffmann Konserven GmbH, Gierather Str. 5, D 51069 Köln Tel.: 0221 829 580 0	Artikel Nummer: 919 Einzel EAN: 4007844 018105 Karton EAN: 4007844 018112	Seite 3 von 3

6 Religiöse und ethische Angaben

	Ja / Nein		Ja / Nein
Koscher-Zertifikat	Nein	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:	156 - 205kJ / 37 - 49kcal
Fett:	≤0,7 g
- davon gesättigte Fettsäuren:	<0,1 – 0,24 g
Kohlenhydrate:	5,0 - 8,5 g
- davon Zucker:	4,7 - 7,7 g
Ballaststoffe:	2,0 - 3,4g
Eiweiß:	0,6 - 2,3 g
Salz:	0,2- 1,2 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:
