



Produktespezifikation: French Dressing Bieri

Artikel-Nr.: 3170

Produktbeschreibung

| | |
|--------------------|--|
| Sachbezeichnung | Salatsauce |
| Produktionsland | Schweiz |
| Zutaten (gem. LIV) | Sonnenblumenöl, Wasser, Kräutertafelessig (Tafelessig, jodiertes Salz, Frischkräuteraufguss), SENF (Wasser, SENFKÖRNER, Tafelessig, Kochsalz, Gewürze), Würze (enthält SOJA), EIGELB past. (aus Freilandhaltung), Meersalz, Zucker, modifizierte Stärke, Zwiebelpulver, Hefeextrakt, Gewürzzubereitung, Pfeffer, Verdickungsmittel: Xanthan. |

Produkte Eigenschaften

| | |
|-------------------|------------------------------|
| Farbe | weisslich |
| Geruch | typisch nach French Dressing |
| Konsistenz/Textur | cremig |

Chemische und physikalische Eigenschaften

| | |
|------------|------|
| Salzgehalt | 2.5% |
|------------|------|

Mikrobiologische Eigenschaften

| | |
|---------------------------------|--------------------|
| Gesamtkeimzahl (AMK) | < 10'000'000 KbE/g |
| Escherichia coli | < 100 KbE/g |
| Salmonellen | n.n. 25g |
| Koagulasepositive Staphylokokke | < 100 KbE/g |
| Listeria monocytogenes | < 100 KbE/g |

Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

| | |
|----------------------------------|--|
| Mindesthaltbarkeit ab Produktion | 120 Tage |
| Lagerbedingungen | gekühlt, bei Maximum 5°C |
| Hinweis | Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen. |
| Standardverpackung | Cart 5 kg / 5 Liter BIB |
| Identifikation | Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer, Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht bezeichnet. |



7 610876 031706

Nährstoffe

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

| | |
|------------------------------------|------|
| Energie KJ (in „KJ pro 100 g“) | 1443 |
| Energie Kcal (in „KCal pro 100 g“) | 350 |
| Fett total | 37 |
| Gesättigte Fettsäuren | 4.1 |
| Kohlenhydrate total | 1.8 |
| Kohlenhydrate, davon Zucker | 1.6 |
| Nahrungsfasern | 0.1 |
| Proteine | 1.7 |
| Salz | 2.5 |

Mineralstoffe

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

| | |
|---------|---|
| Natrium | 1 |
|---------|---|

Generelle Aussagen

| | |
|-----------------------|------|
| Vegan | Nein |
| Ovo-lacto vegetarisch | Ja |
| Ovo vegetarisch | Ja |
| Lacto vegetarisch | Ja |
| Pesco vegetarisch | Ja |
| Kosher | Nein |
| Halal | Nein |



7 610876 031706

Bestätigungen und Zertifikate

Gesetzeskonformität

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der aktuellen CH sowie relevanten Anforderungen der EU-Lebensmittelgesetzgebung.

Produktesicherheit

Dieses Produkt ist im betrieblichen HACCP-Plan berücksichtigt und ist soweit technologisch machbar frei von Fremdkörpern.

Gentechnologie

Wir bestätigen, dass dieses Produkt weder ein gentechnisch veränderter Organismus ist, noch solche enthält oder daraus gewonnen wurde. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als GVO Erzeugnis gemäss LIV sowie Verordnung (EG-VO) Nr.1830/2003.

Bestrahlung

Wir bestätigen, dass dieses Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als bestrahltes Erzeugnis gemäss LIV sowie Richtlinie (EG) Nr.13/2000.

Analysen/Zertifikate

Unsere Preise verstehen sich exklusiv Analysen und Zertifikate.

Schlussbemerkung

Alle Angaben sind, nach bestem Wissen, wahrheitsgetreu. Änderungen werden dem Kunden vor Auslieferung mitgeteilt. Die Angaben dieser Spezifikation sind vertraulich zu behandeln.

Gültigkeit der Spezifikation

Diese Spezifikation wurde EDV unterstützt erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig. Diese Spezifikation ersetzt alle vorherigen Versionen.



7 610876 031706

Produktespezifikation: French Dressing Bieri

Artikel-Nr.: 3170

Allergene:

| | enthält keine enthalten | <input checked="" type="checkbox"/> | unbeabsichtigte Vermischung möglich |
|--------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---|
| Sellerie | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Krustentiere | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Eier | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Fische | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Gluten | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Lupine | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Milch | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Weichtiere | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Senf | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Erdnüsse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Sesamsamen | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Sojabohnen | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Sulfite | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Nüsse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Gluten-Arten

- | | |
|--------|--------------------------|
| Weizen | <input type="checkbox"/> |
| Roggen | <input type="checkbox"/> |
| Gerste | <input type="checkbox"/> |
| Hafer | <input type="checkbox"/> |
| Dinkel | <input type="checkbox"/> |
| Kamut | <input type="checkbox"/> |

Nuss-Arten

- | | | | |
|-------------|--------------------------|----------------|--------------------------|
| Mandeln | <input type="checkbox"/> | Pistazien | <input type="checkbox"/> |
| Haselnüsse | <input type="checkbox"/> | Macadamianüsse | <input type="checkbox"/> |
| Walnüsse | <input type="checkbox"/> | | |
| Cashewnüsse | <input type="checkbox"/> | | |
| Pecannüsse | <input type="checkbox"/> | | |
| Paranüsse | <input type="checkbox"/> | | |