7 610876 064100

bieri ag
genuss und mehr

Produktespezifikation: Grundsauce braun Allfree Artikel-Nr.: 6410

Produktbeschreibung

Sachbezeichnung	Saucenpulver
Produktionsland	hergestellt in der Schweiz
Zutaten (gem. LIV)	Maisstärke, Rohzucker, Karamellzucker, Meersalz, Hefeextrakt, Holunderbeersaftpulver, Würze, Gewürze, Tomatenpulver, nat.Aroma, Pastinake, Karotte, Gewürzextrakt.

Produkte Eigenschaften

Aussehen	Pulver
Farbe	braun
Geruch	arttypisch
Geschmack	arttypisch
Konsistenz/Textur	pulverförmig

Mikrobiologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl (AMK)	< 1'000'000 KbE/g
Hefen	< 10'000 KbE/g
Schimmel	< 10'000 KbE/g
Escherichia coli	< 100 KbE/g
Salmonellen	n.n / 25g
Koagulasepositive Staphylokokke	< 100 KbE/g

Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

Garantierte Resthaltbarkeit	3 Monate
Mindesthaltbarkeit ab Produktion	12 Monate
Lagerbedingungen	trocken, verschlossen, unter 20°C
Hinweis	Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen.
Standardverpackung	Eim. 4 kg
Identifikation	Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer, Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht bezeichnet.

Produktespezifikation: Grundsauce braun Allfree Artikel-Nr.: 6410

Nährstoffe

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

Energie KJ (in „KJ pro 100 g“)	1312
Energie Kcal (in „KCal pro 100 g“)	311
Fett total	0.7
Gesättigte Fettsäuren	0.2
Kohlenhydrate total	69.1
Kohlenhydrate, davon Zucker	31.6
Nahrungsfasern	3.0
Proteine	5.9
Salz	13.8

Generelle Ausssagen

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

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. Änderung 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.

Bemerkungen

Anwendung	Dosierung: in130 g pro Liter Wasser einstreuen, aufkochen und mind. 10 Minuten ziehen lassen

7 610876 064100

bieri ag
genuss und mehr

Produktespezifikation: Grundsauce braun Allfree Artikel-Nr.: 6410

Allergene:

enthält keine ☐

	enthalten	nicht enthalten	unbeabsichtigte Vermischung möglich
Sellerie	☐	☑	☐
Krustentiere	☐	☑	☐
Eier	☐	☑	☐
Fische	☐	☑	☐
Gluten	☐	☑	☐
Lupine	☐	☑	☐
Milch	☐	☑	☐
Weichtiere	☐	☑	☐
Senf	☐	☑	☐
Erdnüsse	☐	☑	☐
Sesamsamen	☐	☑	☐
Sojabohnen	☐	☑	☐
Sulfite	☐	☑	☐
Nüsse	☐	☑	☐

Gluten-Arten

- Weizen ☐
- Roggen ☐
- Gerste ☐
- Hafer ☐
- Dinkel ☐
- Kamut ☐

Nuss-Arten

- Mandeln ☐
- Haselnüsse ☐
- Walnüsse ☐
- Cashewnüsse ☐
- Pecannüsse ☐
- Paranüsse ☐
- Pistazien ☐
- Macadamianüsse ☐