

Spezifikation

Tomatenpaprika, bunt/3-farbig, in Streifen 4250 ml

34BUN13ADRIA

Erstellt: 29.03.2004
Geändert am: 10.08.2012

1. Produkt:

Allg. Produktbeschreibung:

In Streifen unterschiedlicher Größe geschnittene, rote, gelbe und grüne Paprika, fleischig, fleckenlos in orangerotem, leicht trüben Aufguss mit arttypischen, aromatischen, leicht säuerlichen Geschmack und Geruch

Ursprung:

Türkei

Marke:

ADRIA

Statistische Warennummer:

2001 9070

2. Zutaten:

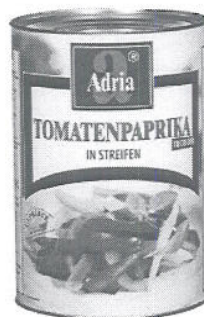
Paprika

Wasser

Branntweinessig

Zucker

Kochsalz



3. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

Keine

4. Chemische Zusammensetzung:

Trockenmasse:	8,5 - 10,5 g/100 g - LFGB §64 L06.00-3
Wassergehalt:	89,5 - 91,5 g/100 g - LFGB §64 L06.00-3
Gesamtsäure als Zitronensäure:	7,6 g / l - LFGB §64 L31.00-3 (mod)
Asche:	1,3 g/100 g - LFGB §64 L06.00-4 mod.
Salzgehalt:	1,2 g/100 g - LDHA 022 potentiometrisch

5. Durchschnittliche Nährwerte per 100 g

Brennwert kJ / kcal:	116 / 27
Fett:	0,2 g
- davon gesättigte Fettsäuren:	0,1 g
Kohlenhydrate:	5 g
- davon Zucker:	4,9 g
Ballaststoffe:	1,8 g
Eiweiß:	0,6 g
Salz:	1,25 g

6. Verpackung und logistische Daten:

Füllmenge:	4250 ml
Nettogewicht	4100 g
Abtropfgewicht	2300 g
Verpackung:	4250 ml Weißblechdose mit Boden und Deckel
Verpackungseinheit:	6 Dosen im Karton
Lagenfaktor:	5 Karton je Lage
Palettenfaktor:	30 Karton je Palette
EAN-Code Dose:	4 003735 742166
EAN-Code Karton (falls vorhanden):	4 003735 747161
Abmessung Dose:	ø: 15,5 cm, H: 24,3 cm
Abmessung Karton:	B: 47 cm, T: 32 cm, H: 25 cm
Kartongewicht:	ca. 30 kg
Auslieferung auf:	Eurotauschaletten
Mindesthaltbarkeit:	3 Jahre ab Produktion
Restlaufzeit bei Anlieferung:	mind. 12 Monate
Lagerung:	Kühl, trocken und frostfrei

7. Mikrobiologische Anforderungen:

Das Produkt ist handelsüblich steril.

Hinweis:

Handelsüblich steril bedeutet: Die Zunahme der Keim- bzw. Sporenzahl darf nach einer 14-21 tägigen Bebrütung der verschlossenen Verpackung bei 25 °C bzw. 37 °C zwei Zehnerpotenzen nicht überschreiten. Pathogene und toxinogene Keime dürfen pro Gramm nicht nachweisbar sein.

8. Allgemeine Hinweise

Das Produkt ist ein Naturprodukt und unterliegt den natürlichen Schwankungen.

Das Produkt entspricht den Lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland

9. Alba-Liste

	nicht enthalten	unbekannt	enthalten	enthalten in
1. Kuhmilchprotein	X			
2. Laktose	X			
3. Hühnerei	X			
4. Sojaprotein	X			
5. Sojaöl	X			
6. Gluten	X			
7. Weizen	X			
8. Roggen	X			
9. Saccharose	X			
10. Rindfleisch	X			
11. Schweinefleisch	X			
12. Hühnerfleisch	X			
13. Fisch	X			
14. Krusten-/ Muscheltiere	X			
15. Gelantine	X			
16. Fruktose	X			
17. Mais	X			
18. Kakao	X			
19. Hefe	X			
20. Hülsenfrüchte	X			
21. Nüsse	X			
22. Nußöl	X			
23. Erdnüsse	X			
24. Erdnußöl	X			
25. Sesam	X			
26. Sesamöl	X			
27. E620 - E625	X			
28. E220 - E227	X			
29. E320 - E321	X			
30. E310 - E312	X			
31. E210 - E213	X			
32. E214 - E219	X			
33. E102	X			
34. E110	X			
35. E1220	X			
36. E123	X			
37. E124	X			
38. E151	X			
39. E200 - E203	X			
40. Zimt	X			
41. Korriander	X			
42. Vanillin	X			
43. Sellerie	X			
44. Umbelliferen (z. B. Anis, Kümmel, Fenchel, Petersilie, Liebstöckel, Dill, Kerbel, Kreuzkümmel, Myrrhe)	X			
45. Senf- u. Senferzeugnisse	X			
46. Lupine	X			
47. Weichtiere	X			

10. Allergene gem. LMKV

	nicht enthalten	unbekannt	enthalten	enthalten in
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X			
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	X			
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	X			
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	X			
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	X			
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	X			
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse	X			
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	X			
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	X			
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	X			
Sesam und daraus hergestellte Erzeugnisse	X			
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ² angegeben	X			
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	X			
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	X			

11. GMO / Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003

Bisher beziehen wir ausschließlich Lebensmittel, für die durch die jeweiligen Lieferanten garantiert wird, dass sie nicht unter Verwendung von Zutaten, die aus gentechnisch veränderten Organismen stammen, hergestellt wurden. Dies können wir Ihnen aufgrund der von uns geschlossenen Einkaufsverträge und den darin von uns vorgegebenen Kontraktbedingungen bestätigen.

Alle unsere Lieferanten werden aufgefordert, entweder geeignete Nachweise zu erbringen oder zumindest anhand von Bestätigungen und Dokumenten der jeweiligen Vorlieferanten zu belegen, dass die von Ihnen an uns gelieferten Lebensmittel frei von Zutaten sind, die aus gentechnisch veränderten Lebensmitteln stammen. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit gentechnisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9 % bezogen auf die einzelne Zutat.

Außerdem lassen wir uns von jedem Lieferanten bestätigen, dass die gelieferten Lebensmittel nicht bestrahlt worden sind.

Am Rande möchten wir bemerken, dass diese Bestätigungen immer nur für die aktuelle Saison gelten können und keinesfalls als Gewährleistung für die in Zukunft zu liefernden Waren zu betrachten sind. Auch wir müssen uns jede Saison neu informieren, inwiefern neue gentechnisch veränderte Pflanzen zugelassen sind, auf dem Markt sind und gegebenenfalls von unseren Produzenten mit als Zutaten oder Zusatzstoffe verarbeitet werden.

Obwohl wir die von uns beanspruchten Quellen als verlässlich einschätzen, übernehmen wir für die Vollständigkeit und Richtigkeit der hier wiedergegebenen Information keine Haftung – Änderung vorbehalten