

Dänische Curry Happen

Produktspezifikation Drews

Codierung: 493640
Autor: Azubi Labor
Prüfer: Tina Sickinger
Genehmiger: Brigitte Borowski



Version: 1.0, Gültig ab: 18.02.2010

Geltungsbereich: Betriebslabor

Spezifikationen

Allgemeine Merkmale

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht den jeweils gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland.

Das Endprodukt bzw. dessen Zutaten sind nicht mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt.

GMO: Die Rohware incl. aller Zutaten einschließlich Zusatzstoffen und Aromen, sind weder gentechnisch modifizierte Organismen, noch enthalten sie diese oder werden direkt aus diesen hergestellt. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch unvermeidbare Beimischungen unterhalb der gesetzlich festgelegten Schwellenwerte bezogen auf die jeweilige Zutat.

Produkt:	Feinkosterzeugnis zum sofortigen Verzehr bestimmt
Zutaten (auch technologisch nicht wirksame):	Heringshappen (Hering (Clupea harengus, Fanggebiet: Nordostatlantik-FAO 27, Fangmethode: Ringwadennetz), Rapsöl, Wasser, Essiggurken, Zucker, Eier, Curry (1,6%), (Koriander), Verdickungsmittel (E410, E412, E401, E420), Salz, Curry und Kurkuma Extrakte, Säuerungsmittel E296, E330), Essig, Dill, Konservierungsmittel (E211, E202), Modifizierte Stärke (1422), Stabilisator (E433, E407)
Anlieferung:	Verpackungsart : 2 kg Eimer Etikett mit Tagescodierung und MHD - Auszeichnung
Restlaufzeit bei Auslieferung: (bei ungeöffneter Originalpackung)	120 Tage
Transport- und Lagerung:	unter Einhaltung der Kühlkette bei 1° - 8° C
Füllmenge:	2000g
Fremdkörper:	Frei von Fremdkörpern jeglicher Art

Sensorische Eigenschaften

Aussehen/Farbe:	
Geruch:	
Geschmack:	
Konsistenz/Textur:	

Nähr- und Brennwerte

Das Produkt enthält pro 100 g durchschnittlich:	
Brennwert kJ (kcal)	1670 (403)
Eiweiß in g	65
Kohlenhydrate in g	20
Fett in g	33

Chemisch physikalische Kennzahlen

Kennzahlen	Min.	Max.	Dim.	Methode
PH - Wert	-			6000100
Salzgehalt	-			6900001
Gesamtsäure (in % Essigsäure)	-			6100310

Mikrobiologische Kennzahlen

Kennzahlen	Max.	Dim.	Methode
Gesamtkeimzahl	< 1.000.000	KBE/g	7000008
Hefen	< 10.000	KBE/g	7000031
Schimmelpilze	< 1.000	KBE/g	7000031
Enterobacteriaceae	< 10.000	KBE/g	7000061
Gasbildende Lactobacillen	negativ	KBE/g	7000063
Koagulase positive Staphylokokken	< 100	KBE/g	ext. § 64 LFGB
Sulfitreduzierende Clostridien	< 10	KBE/g	ext. § 64 LFGB
Salmonellen	abwesend in 25 g		ext. § 64 LFGB
Listerien	abwesend in 100 g		ext. § 64 LFGB

Allergie-Informationen

Kennzeichnungspflichtige Allergene :	
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Weizen	-
Krebstiere und Krebserzeugnisse	-
Eier und Eierzeugnisse	+
Fisch und Fischerzeugnisse	+
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	-
Soja und Sojaerzeugnisse	-
Milch und Milcherzeugnisse	-
Lactose	-
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	-
Senf und Senferzeugnisse	-
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	-
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l	-
Lupine	-
Weichtiere (Mollusken) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-

Weitere Allergene gem äß ALBA-Liste:	
(09) Rindfleisch	-
(10) Schweinefleisch	-
(11) Hühnerfleisch	-
(14) Mais	+
(15) Kakao	-
(17) Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen etc.)	-
(24) Glutaminat	-
(31) Koriander	+
(34) Karotte	-
Hefe	-
Vanillin	-
**Umbelliferen	+
Zimt	+
*Azofarbstoffe	-

Legende :

* E102, E110, E122, E123, E124, E151

** Doldengewächse: Anis, Dill, Kümmel, Sellerie, Kerbel, Koriander, Kreuzkümmel, Myrrhe, Petersilie, Fenchel, Liebstöckl, Karotte, Engelwurz.

Vorhandene / nicht vorhandene Allergene

+ der Artikel enthält den genannten Stoff (als Zutat) oder kann den genannten Stoff enthalten (durch carry over)

- der Artikel enthält den genannten Stoff nicht (laut Rezeptur)

? es liegen nicht genügend Angaben vor, um eine Einteilung in + oder - vornehmen zu können, oder Artikel enthält nur Spuren

Sonstiges

Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und gilt ohne Unterschrift.

Prüfmethoden

Prüfmethode	Beschreibung
6100310	Bestimmung der Gesamtsäure (titrimetrisches Verfahren)
6900002	Bestimmung der Viskosität (Rotationsviskosimeter, Haake VT02)
6900001	Bestimmung des Salzgehaltes (Titrimetrisches Verfahren, Titration mit AgNO ₃)
7000008	Bestimmung der aeroben Gesamtkeimzahl (PC-Agar / 30 °C / 72 h / Gußplattenverfahren)
6000100	Bestimmung des pH Wertes
7000031	Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen (YGC = Yeast-Glucose-Chloramphenicol-Agar / 25 °C / 72 h / Gußplattenverfahren)
7000061	Bestimmung von Enterobacteriaceae (VRBD-Agar / 30 °C / 24 h / Gußplattenverfahren)
7000060	Bestimmung von Coliformen Keimen und E. Coli (LMX-Bouillon / 37 °C / 48 h / Titerverfahren. Coliforme: Fluoreszenz, E. Coli; Indolbildung)
7000063	MRS - Bouillon
extern	Bestimmung von Listerien (§ 64 LFGB)
extern	Bestimmung von Salmonellen (§ 64 LFGB)

Für die Prüfmethode, die in dieser Spezifikation nicht separat aufgeführt sind, gelten lebensmittelrechtlich anerkannte, öffentliche Analysemethoden.