

Fertigprodukt-Spezifikation

5002997

HOMANN REMOULADE 20ML DISPENSER

Seite 1 von 2

Artikelnummer: 5002997
Produktname: HOMANN REMOULADE 20ML DISPENSER
Markenname: HOMANN

Artikelanlage am: 08.01.2018
Vorliegende Version gültig ab: 01.03.2018
Gedruckt am: 17.01.2018

Status Gesamtfreigabe: vollständig bearbeitet

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung:

Remoulade mit 65% Rapsöl

Zutatenverzeichnis:

65% Rapsöl, Wasser, Branntweinessig, EIGELB, Zucker, 1,3% Kräuter (Petersilie, Dill), Salz, modifizierte Stärke, Gewürze (enthalten SENF), SENF (Wasser, SENFSAATEN, Branntweinessig, Salz, Gewürz), Zwiebeln, Farbstoff Carotin, natürliches Aroma.

Funktionsbezeichnung:

Dressing

Identitätskennzeichen:

-

Nennfüllmenge:

100 x 20 ml

Adresse des Herstellers / Inverkehrbringers:

HOMANN Feinkost GmbH
Postfach 1180, 49197 Dissen

MHD- und Kühlhinweis:

Mindestens haltbar bis

Haltbarkeitsdaten:

Restlaufzeit: 84
Periodenbezeichnung: Tag

Sonstige Angaben:

Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

modifizierte Stärke	E1412	Distärkephosphat
Farbstoffe	E160a	Carotin

Allergene:

Enthält: Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
Enthält: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sonderhinweise:

mit Farbstoff

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe lt. Speisekarte:

mit Farbstoff

Verpackung

Gebinde: Beutel
Gebindegröße: 100 x 20 ml

Durchschnittliche Brenn- und Nährwerte:

Bezugsgröße	100 ml
Energie (kJ)	2.443
Energie (kcal)	594
Fett (g)	64,0
davon gesättigte Fettsäuren (g)	4,8
Kohlenhydrate (g)	3,7
davon Zucker (g)	3,1
Eiweiß (g)	0,6
Salz (g)	1,12

Allgemeine lebensmittelrechtliche Konformität

Die Produkte entsprechen den einschlägigen deutschen und EU-gemeinschaftlichen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Bei Vermarktung in Ländern außerhalb der EU ist die Verkehrsfähigkeit nicht gewährleistet und muss grundsätzlich neu geprüft werden. Unsere Produktionsstätten arbeiten nach QM-Systemen, einschließlich HACCP, welche nach IFS-Standard zertifiziert sind.

Mikrobiologie

Die mikrobiologischen Eigenschaften entsprechen den einschlägigen deutschen und EU-gemeinschaftlichen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Anforderungen bezüglich Gentechnik

Bei der Herstellung der Produkte werden keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten gemäß EG-VO Nr. 1829/2003 und EG-VO Nr. 1830/2003 eingesetzt.

Ionisierende Strahlung

Das Endprodukt oder seine Zutaten/Rohstoffe werden nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Verpackung

Die eingesetzten Packstoffe entsprechen den Anforderungen von EG-VO Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen.

Anmerkungen: Wir aktualisieren die in dieser Fertigspezifikation aufgeführten Angaben zu unseren Produkten in regelmäßigen Abständen. Dennoch weisen wir ausdrücklich daraufhin, dass lediglich die Angaben auf den Produktverpackungen verbindlich sind.