Le.Picant Feinkost GmbH & Co.KG
Industriestraße 4
33758 Schloß Holte-Stukenbrock

T +49 5207 9198-0
info@lepicant.de
www.lepicant.de

- Produktspezifikation -

1. Artikelbezeichnung und Inhalt

• Artikel-Nr.:	**22714**
• GTIN (EAN):	**4013521 22714 2**
• Artikelbezeichnung:	**Döner-Sauce Knoblauch 5kg-Eimer *** **
• Verkehrsbezeichnung:	Döner-Sauce Knoblauch
• Inhalt:	5 kg netto

2. Verpackung und Packschema

• Art der Verpackung:	Kunststoffeimer und -bügel natur, Kunststoffdeckel blau, mit Etikett; Verpackung und Etikett aus Kunststoff PP.
• Maße der Verpackung:	225 mm Ø; 195 mm Höhe
• Leergewicht Verpackung:	175 g
• Randvollvolumen:	6.050 ml
• Versandeinheit:	1 Palette = 90 Eimer
• Kartonaußenmaß:	keine Umverpackung
• Kartonleergewicht:	keine Umverpackung
• Packschema auf Euro-Palette:	5 Lagen à 18 Eimer = 90 Eimer pro Palette
• Höhe der Palette:	108 cm (incl. 15 cm für Palette)

3. Restlaufzeit, Transport- u. Lagerbedingungen

• RLZ bei Anlieferung:	Mindestens 60 Tage (bei ungeöffneter Originalverpackung und Einhaltung der Kühlkette).
• Transport- und Lagerbedingungen:	+ 2°C bis + 7°C Nach dem Öffnen zügig aufbrauchen.

4. Produktbeschreibung

• Produktbeschreibung:	Mild-würzige Knoblauch-Sauce unter Verwendung von reinem Pflanzenöl und Sauerrahm hergestellt. Als ideale Grundlage für Feinkostzubereitungen oder direkt zum Dippen.
• Convenience-Grad:	Verzehrfertig
• Zubereitungsempfehlung:	Das Produkt ist ohne weitere Zubereitung verzehrfertig.
• Verwendungszweck:	Das Produkt ist zum sofortigen Verzehr bestimmt und grundsätzlich für alle Verbrauchergruppen geeignet (auch für Kinder, Schwangere, alte und kranke Menschen). Ausnahmen hiervon ergeben sich ggf. aus bestimmten, auf dem Etikett deklarierten Zutaten (z.B. für Allergiker).

- Kostformen:

Laut Rezeptur:	ja	nein
Für Vegetarier geeignet		x
Für Veganer geeignet		x
kochsalzarm (gem. VO (EG) Nr. 1924/2006 max 0,3 g Salz/100 g bzw. 100 ml)		x
Alkohol enthalten		x
Bioerzeugnis		x
Produkte aus Schwein enthalten		x
Gluten enthalten		x
Lactose enthalten	x	

Spuren durch Kreuzkontamination sind durch industrielle Hersteller nicht ausschließbar.

5. Zutaten in mengenmäßig absteigender Reihenfolge (Zutatenliste + Nennung der E-Nummern)

Zutaten: Rapsöl, Wasser, Sauerrahm (24% Fett), Knoblauch 7%, Zucker, Branntweinessig, Eigelb, modifizierte Stärken (E1414, E1422), Speisesalz, Zwiebeln, Gewürze, Senfsaaten, Kräuter, Zitronensaftpulver aus Zitronensaftkonzentrat, Hefeextrakt, Gewürzextrakte, Stabilisatoren Xanthan (E415) und Guarkernmehl (E412), Speisegelatine (Rind), Konservierungsstoffe Kaliumsorbat (E202) und Natriumbenzoat (E211), Säuerungsmittel Citronensäure (E330).

6. Sensorische Beschreibung

- Aussehen: Creme-farbene Creme mit Kräutern, feinen Zwiebelstücken und Gewürzpartikeln.
- Konsistenz: Weich, etwas fließfähig, konturenhaltend.
- Geruch: Arttypisch, würzig, leichte Knoblauch-Note.
- Geschmack: Arttypisch, mild-würzig, ausgeprägte Knoblauch-Note.

7. Mikrobiologische Beschaffenheit

Die mikrobiologischen Daten entsprechen den aktuellen mikrobiellen Richtwerten für Feinkostprodukte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

8. Nährwertangaben (je 100 g bzw. 100 ml Produkt)

Durchschnittliche Brenn- und Nährwerte je 100 g:

Energie:	1618	kJ/	392	kcal
Fett:	38,5	g		
davon gesättigte Fettsäuren:	4,2	g		
Kohlenhydrate:	10,2	g		
davon Zucker:	6,6	g		
Eiweiß:	1,2	g		
Salz:	1,6	g		

Die Nährwerte unserer Produkte unterliegen den üblichen natur- und prozessbedingten Schwankungen.

9. Allergenauskunft gemäß VO (EU) 1169/2011 Anhang II

	Allergene laut Rezeptur enthalten:	ja	nein*
1.	Glutenhaltiges Getreide: Weizen (wie Dinkel u. Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x
2.	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
3.	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	
4.	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
5.	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
6.	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
7.	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	x	
8.	Schalenfrüchte d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		x
9.	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
10.	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	
11.	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
12.	Schwefeldioxid und Sulfite als insgesamt vorhandenes SO_2 in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l		x
13.	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
14.	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x

* Allergenspuren durch Kreuzkontamination sind durch industrielle Hersteller nicht ausschließbar.

10. Kenntlichmachung bei loser Abgabe

	Kennzeichnung gemäß Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung § 5:	ja	nein*
1.	"mit Farbstoff"		x
2.	"mit Konservierungsstoff" oder "konserviert"	x	
3.	"mit Antioxidationsmittel"		x
4a.	"mit Nitritpökelsalz"		x
4b.	"mit Nitrat"		x
4c.	"mit Nitritpökelsalz und Nitrat"		x
5.	"mit Geschmacksverstärker"		x
6.	"geschwärzt" (d.h. mit E579 oder E585)		x
7.	"gewachst"		x
8.	"mit Phosphat"		x
9.	"mit Süßungsmittel(n)"		x
10.	bei Tafelsüßen: „auf der Grundlage von …“ (Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel)		x
11.	"enthält eine Phenylalaninquelle" (d.h. mit E951 oder E962)		x
12.	"kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken"		x
13.	"enthält Allergen(e)" (gemäß LMIDV § 4)	x	

* Spuren durch Kreuzkontamination sind durch industrielle Hersteller nicht ausschließbar.

Erläuterung: Wenn in der oben abgebildeten Tabelle alle Fragen mit "nein" beantwortet wurden, sind bezüglich loser Abgabe keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten (d.h. keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe auf Aushängen, in Speisekarten usw.).

Wenn die Frage unter 9. mit "ja" beantwortet wurde, muss unter "1. Artikelbezeichnung und Inhalt" entnommen werden, ob es sich um ein verwendetes Süßungsmittel oder um mehrere verwendete Süßungsmittel handelt.

Wenn die Frage unter 13. "enthält Allergen(e)" mit "ja" beantwortet wurde, dann entsprechende Benennung der Allergene gemäß der Tabelle unter "9. Allergenauskunft gemäß VO (EU) 1169/2011 Anhang II".

11. Zusätzliche Kennzeichnungsangaben

	gemäß LMIV Anhang III	ja	nein
1.	"mit Süßungsmittel(n)" in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels *		x
2.	"mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)" in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels *		x
3.	"unter Schutzatmosphäre verpackt" bei Lebensmitteln in Fertigpackungen		x
4.	"enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle")		x
5.	"kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken" bei über 10% zuges. mehrw. Alkoholen		x
6.	"erhöhter Koffeingehalt" bei Lebensmitteln, denen Koffein zugesetzt ist		x
7.	"mit zugesetzten Pflanzensterinen" bzw. "mit zugesetzten Pflanzenstanolen"		x
	gemäß LMIV Anhang VI	ja	nein
8.	"aufgetaut" bei Lebensmitteln, die vor dem Verkauf tiefgefroren waren		x
9.	"bestrahlt" oder "mit ionisierenden Strahlen behandelt"		x
10.	"Eiweiße, einschließlich hydrolysierte Proteine, unterschiedlicher tierischer Herkunft, zugesetzt" bei Fleischerzeugnissen, Fleischzubereitungen und Fischereierzeugnissen		x
11.	"aus Fleischstücken zusammengefügt" / "aus Fischstücken zusammengefügt"		x

* Wenn eine Frage unter 1. oder 2. mit "ja" beantwortet wurde, muss die konkrete Quelle aus Süßungsmittel(n) und/oder Zuckerart(en) der Verkehrsbezeichnung gemäß "1. Artikelbezeichnung und Inhalt" entnommen werden.

12. Qualitätsmanagementsystem

- Es liegt ein HACCP-Konzept gemäß Codex Alimentarius vor, wonach die Verpflichtungen zu betriebseigenen Risikoanalysen und Kontrollmaßnahmen erfüllt werden.
- Unser Unternehmen ist zertifiziert nach IFS (International Food Standard).

13. Identitätskennzeichen (Genusstauglichkeitskennzeichen)

- Veterinärkontrollnummer (Zulassung für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen): DE NW-EV 210 EU
- Veterinärkontrollnummer (Zulassung für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fischereierzeugnissen): DE NW-EFB 202 EU

14. Allgemeine Auskünfte

Vor dem Hintergrund lieferantenseitiger Erklärungen und Spezifikationen

- ist unser Produkt nach den geltenden Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.09.2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sowie (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.09.2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln nicht kennzeichnungspflichtig.
- entsprechen die Zutaten unseres Produktes den für sie geltenden Höchstmengenverordnungen für Rückstände und Kontaminanten.
- entspricht die Verpackung den für sie geltenden Anforderungen des Deutschen und Europäischen Rechts; schriftliche Konformitätserklärungen sowie Erklärungen zur Einhaltung der gesetzlichen Verpflichtungen gemäß REACH liegen vor.
- enthalten die für dieses Produkt verwendeten Zutaten keine gehärteten/teilweise gehärteten Fette.
- enthalten die für dieses Produkt verwendeten Zutaten keine Nanopartikel.
- stammen die Heringe und Heringszutaten (falls diese im Produkt verarbeitet sind) aus "bestandserhaltender Fischerei", d.h. aus MSC-zertifizierten bzw. von der WWF als "Gute Wahl" eingestuften Fischfanggebieten.

15. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

Das Produkt entspricht in seiner Zusammensetzung und Deklaration dem aktuellen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sowie den Vorgaben der geltenden und in nationales Recht umgesetzten Europäischen Lebensmittelverordnungen (EG).

Diese Spezifikation entspricht dem Istzustand des Produktes zum Zeitpunkt der Spezifikations-erstellung. Bevor die Spezifikationsdaten für Kennzeichnungsbelange mit lebensmittelrechtlichem Status weiterverwendet werden, ist die Aktualität dieser Produktspezifikation bei uns zu erfragen.

Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.