



Produktdaten

Artikelnummer	1650080050001
Artikel-/ Verkehrsbezeichnung	Präparat mit würzenden Zutaten für Rahmsauce
Zolltarifnummer	21039090
Herkunft	Deutschland
Verpackung*	Eimer
Nettofüllmenge	10 kg
Haltbarkeit	15 Monate
Lagerung	kühl (< 25°C) und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen
Zugabemenge	100 g je 1 L Wasser
Anwendung / Hinweise	Verwendung: Das Pulver in heiße Flüssigkeit einrühren, auflösen und unter gelegentlichem Umrühren bei geringer Hitze ca. 1 Minute kochen lassen.

*das verwendete Verpackungsmaterial ist Lebensmittelkontaktmaterial nach Verordnung (EG) Nr.1935/2004

Produkteigenschaften

Konsistenz	Pulver
Aussehen	goldbraun
Geruchsnote	würzig - aromatisch
Geschmacksnote	würzig - aromatisch
Zutaten	Kartoffelstärke, LAKTOSE, Speisesalz, Sonnenblumenöl, Glukosesirup getrocknet, aufgeschlossenes Pflanzeiweiß (Raps, Mais), Zwiebeln, Reismehl, Zucker, Aromen (enthält WEIZEN, Trägerstoffe (Maltodextrin)), Tomatenpulver, Glukosesirup, SprühmagerMILCHpulver, Karamellzucker, Rindfleischextrakt, Sojasaucenpulver (enthält SOJA, WEIZEN), Trennmittel (E551 Siliciumdioxid), Verdickungsmittel (E412 Guarkernmehl), MILCHeiweiß, Gewürze, Kräuter, Säuerungsmittel (E330 Citronensäure)
Deklarationsvorschlag*	Kartoffelstärke, LAKTOSE, Speisesalz, Sonnenblumenöl, Glukosesirup getrocknet, Gewürze, Speisewürze (Raps, Mais), Reismehl, Zucker, Aromen (enthält WEIZEN), Tomatenpulver, Glukosesirup, SprühmagerMILCHpulver, Karamellzucker, Rindfleischextrakt, Sojasaucenpulver (enthält SOJA, WEIZEN), Verdickungsmittel (E412), MILCHeiweiß, Kräuter, Säuerungsmittel (E330)



*Dieser Deklarationsvorschlag bezieht sich nur auf die für unser Erzeugnis oben genannte Zugabemenge unter der Voraussetzung, dass keine weiteren Zutaten hinzugefügt werden. Die Verantwortung für die Kennzeichnung des Enderzeugnisses liegt beim Inverkehrbringer.

Mikrobiologische Kennzahlen

Name	Richtwert*	Warnwert*	Methode
Gesamtkeimzahl	1.000.000 KBE/g		§ 64 LFGB
Schimmelpilze	10.000 KBE/g		§ 64 LFGB
Enterobacteriaceae	10.000 KBE/g		§ 64 LFGB
E.Coli	100 KBE/g	1.000 KBE/g	§ 64 LFGB
Clostridium perfringens	1.000 KBE/g	10.000 KBE/g	§ 64 LFGB
Bacillus cereus	1.000 KBE/g	10.000 KBE/g	§ 64 LFGB
Staphylococcus aureus	100 KBE/g	1.000 KBE/g	§ 64 LFGB
Salmonellen		0 KBE/25g	§ 64 LFGB

* Bei den angegebenen Werten orientieren wir uns an den von der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) erarbeiteten Richt- und Warnwerten für Kochprodukte, Trockensuppen, Trockeneintöpfe, Trockensoßen, die vor dem Verzehr aufgekocht werden müssen (2007).

Nährwertkennzeichnung je 100 g

Name	Typischer Wert*
Energie	1.493 kJ 354 kcal
Fett	9,1 g
davon: gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	58,9 g
davon: Zucker	20,9 g
Eiweiß	7,7 g
Salz	13,3 g
Ballaststoffe	2,5 g

*Diese Angaben wurden auf Basis der Rezeptur nach Lieferanten- und Literaturangaben zu den verwendeten Rohstoffen gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang XIV berechnet und stellen keine analytisch ermittelten Messwerte dar.

Allergene gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II*

Allergen	Status (Ja/Nein)
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
<i>Roggen u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Weizen u.-erzeugnisse</i>	Ja
<i>Gerste u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Hafer u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Dinkel u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Kamut u.-erzeugnisse</i>	Nein
Krebstiere u.-erzeugnisse	Nein
Eier u.-erzeugnisse	Nein
Fisch u.-erzeugnisse	Nein
Erdnüsse u.-erzeugnisse	Nein
Soja u.-erzeugnisse	Ja
Milch und Milcherzeugnisse	Ja
Schalenfrüchte u.-erzeugnisse	Nein
<i>Mandeln u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Haselnüsse u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Walnüsse u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Kaschunüsse u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Pecannüsse u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Paranüsse u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Pistazien u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Macadamia- oder Queenslandnüsse</i>	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10ppm	Nein
Sellerie u.-erzeugnisse	Nein
Senf u.-erzeugnisse	Nein
Lupine u.-erzeugnisse	Nein
Weichtiere u.-erzeugnisse	Nein
Sesamsamen u.-erzeugnisse	Nein

*Wir bestätigen, dass dieses Produkt rezepturgemäß keine der mit 'Nein' gekennzeichneten Bestandteile enthält. Eine unvermeidbare, prozessbedingte Kreuzkontamination lässt sich trotz sorgfältiger Reinigung, Prozessführung und Überwachung sowie auch seitens der vorgelagerten Produktionsstufen unserer Vorlieferanten nicht vollständig ausschließen. Die oben gemachten Angaben stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnisse und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Daten zugesichert werden.

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach §5 LMZDV).

PRODUKTSPEZIFIKATION



Version: 1.1
Gültig ab: 15.06.2023

Die Firma Hermann Laue legt grundsätzlich Wert darauf keine genetisch veränderten Organismen (GVO), daraus hergestellte Lebensmittel, Lebensmittelzusatzstoffe oder Aromen im Herstellprozess zu verwenden, sodass dieses Produkt gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel, sowie der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeit von gentechnisch veränderten Lebens- und Futtermitteln, nicht der Kennzeichnungspflicht unterliegt.

Außerdem möchten wir darauf hinweisen, dass unsere Erzeugnisse keiner keimreduzierenden Behandlung mit ionisierender Energie (Bestrahlung), unterworfen werden.

Alle Angaben gelten bis auf Widerruf. Weitere spezielle Angaben zu diesem Produkt können auf Anfrage erstellt werden.

Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und trägt daher keine Unterschrift.