



## Produktdaten

Artikelnummer	<b>1678450011001</b>
Artikel-/ Verkehrsbezeichnung	Präparat mit würzenden Zutaten für <b>Sauce Hollandaise</b>
Zolltarifnummer	<b>21039090</b>
Herkunft	Deutschland
Verpackung*	Klotzbodenbeutel
Nettofüllmenge	3 kg
Haltbarkeit	12 Monate
Lagerung	kühl und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen
Zugabemenge	130 g je 1,2 L Material
Anwendung / Hinweise	130g Sauce Hollandaise Compound klumpenfrei in 700g Milch einrühren, aufkochen  2 Min. köcheln lassen und anschließend 500g Rapsöl einmischen.

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

## Produkteigenschaften

Konsistenz	Pulver
Aussehen	beige, cremig-weiß, Pulver
Geruchsnote	würzig - aromatisch
Geschmacksnote	buttrig, arteigen
Hinweise	endgültige Festlegung der Haltbarkeit nach Lagertest
Zutaten	LAKTOSE, HühnerEIGELB 12% [1], natürliches Aroma (enthält MILCH, enthält SELLERIE), SprühhmagerMILCHpulver, Sonnenblumenöl 10%, Maisstärke, Kochsalz, Glukosesirup, Säuerungsmittel (E330 Citronensäure), natürliches Aroma, aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß (Raps, Mais), Zucker, modifizierte Stärke, MILCHeiweiß, Verdickungsmittel (E412 Guarkernmehl), färbendes Lebensmittel, Gewürze  [1] von Eiern aus Bodenhaltung



## Deklarationsvorschlag\*

LAKTOSE, HühnerEIGELB [1], natürliches Aroma (enthält MILCH, enthält SELLERIE), SprühhmagerMILCHpulver, Sonnenblumenöl, Maisstärke, Kochsalz, Glukosesirup, Säuerungsmittel (E330), natürliches Aroma, aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß (Raps, Mais), Zucker, modifizierte Stärke, MILCHeiweiß, Verdickungsmittel (E412), färbendes Lebensmittel, Gewürze

[1] von Eiern aus Bodenhaltung

\*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
Hefen	100.000 KBE/g	1.000.000 KBE/g	§ 64 LFGB
Schimmelpilze	100.000 KBE/g	1.000.000 KBE/g	§ 64 LFGB
E.Coli	1.000 KBE/g	10.000 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
Listeria monocytogenes	0 KBE/25g	0 KBE/25g	§ 64 LFGB
Salmonellen		0 KBE/25g	§ 64 LFGB

\* Mikrobielle Werte basieren auf unseren Erfahrungen und wissenschaftlichen Erkenntnissen.

## Nährwertkennzeichnung je 100 g

Name	Typischer Wert*
Energie	1.771 kJ 421 kcal
Fett	16,8 g
davon: gesättigte Fettsäuren	3,1 g
Kohlenhydrate	55,6 g
davon: Zucker	43,1 g
Eiweiß	9,9 g
Salz	11,0 g
Ballaststoffe	0,6 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	Nein
<i>Roggen u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Weizen u.-erzeugnisse</i>	Nein
<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	<b>Ja</b>
Fisch u.-erzeugnisse	Nein
Erdnüsse u.-erzeugnisse	Nein
Soja u.-erzeugnisse	Nein
Milch und Milcherzeugnisse	<b>Ja</b>
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	<b>Ja</b>
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.

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

## **PRODUKTSPEZIFIKATION**



Version: 1.0  
Gültig ab: 29.03.2023

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.

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

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.