PRODUKTSPEZIFIKATION

Vers.	V001.003
Art.	SALAT MAYO WEISS

1. Zutaten:

Rapsöl, Wasser, gesalzenes EIGELB (EIGELB, Salz), Zucker, Essig, modifizierte Maïsstärke, WEIZENstärke, Salz, Stabilisator: E412. Konservierungsstoffe: E202, E211. SENF (Wasser, SENFsamen, Essig, Salz, Zucker, Gewürze).

2. Allergene deklarieren nach 1169/2011 EG(*):

	Allergene	Erklärung
1	Gluten	+
2	Krebstier	-
3	Eier	+
4	Fisch	-
5	Nüsse	-
6	Soja	-
7	Milch	-
8	Schaltiere	-
9	Sellerie	-
10	Senf	+
11	Sesamsamen	-
12	Sulfat	-
13	Lupine	-
14	Molluske	-

(*) + allergene vorhanden, - allergene fehlen, ? Kann spuren von enthalten

3. Nährwert (*)

Parameter:	Wert pro 100 g
Energetischer Wert (kJ):	2053 kJ
Energetischer Wert (kcal):	498 kcal
Fett:	51,5 g
davon gesättigt:	4,3 g
Kohlenhydrate:	7,3 g
davon Zucker:	4,2 g
Ballaststoffe:	0,0 g
Proteine:	0,9 g
Salz:	1,7 g

(*) Gegebene Werte sind durchschnittswerte, die sich aufrund natürlicher Variationen in verwendeten Grundstoffen unterscheiden können.

4. Mikrobiologische Ziele (*):

Parameter	Setzen sie wert operationen (cfu/g)	Sollwert ende der Haltbarkeit (cfu/g)
Lactobacillen	3.000	30.000.000
Hefen	3.000	300.000
Schimmel	300	nicht sichtbar
enterobacterieceae	300	3.000
E. coli	< 10	< 50
Salmonella	Abwesend in 25 g	Abwesend in 25 g
Listeria monocytogenes	< 100	< 100

(*) Mikrobiologische Ziele auf der Grundlage des Buches Mikrobiologische Leitlinien von Ugent ISBN 978 2 87403 503 6

PRODUKTSPEZIFIKATION

Vers.	V001.003
Art.	SALAT MAYO WEISS

5. Qualitätskontrolle:

Die Salate, Saucen und Fertiggerichte werden professionell zubereitet nach Bedingungen, die in der EU Hygieneverordnung festgelegt sind; 852/2004 and 853/2004, und Vorschriften von 14 November 2003 in Bezug auf die Eigenkontrolle, Berichterstattungspflichten und Rückverfolgbarkeit in der Lebensmittelkette. HACCP-basierte Qualitätssysteme könnenn in unseren Büros auf Anfrage verifiziert werden.

6. Verpackung:

Die Salate, Saucen und Fertiggerichte sind laut Gesetzgebung verpackt, basierend auf Verordnung nr. 1935/2004 und 10/2011 des Europäischen Parlaments und des Vorstands von 27 Oktober 2004 bezüglich Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen.

7. Beschriftung:

Gemäß EU-Verordnung 1169/2011 in Bezug auf die Kennzeichnung von abgepackten Lebensmitteln, Mindestanforderungen an die Beschreibung, Lister der Inhaltsstoffe, Menge, Haltbarkeit, Konservierungsmaßnahmen, Name und Anschrift des Herstellers und der Nottoinhalt der Einheit.

8. Lagerbedingungen:

Lagertemperatur:	Aufbewahren bei 2 - 30°C Um den optimalen Geschmack zu bewahren, nach dem Öffnen kühl lagern.
Haltbarkeit:	Bei der angegebenen Temperatur bleibt das Produkt mindestens: - 12 Monate haltbar für Eimer und Tuben mit nicht versiegelter Kappe/Deckel. - 18 Monate für Tuben mit versiegelter Kappe. Nach dem Öffnen maximal 1 Monat haltbar.

9. Rückverfolgbarkeit:

Laut KB (Königlicher Erlass) von 14 November 2003 in Bezug auf Eigenkontrolle, Berichtspflichten und Rückverfolgbarkeit; Waren sind mit Lot-Codes, die sich auf eine eindeutige Nummer beziehen, perfekt nachvollziehbar. Operationsprozesse und gebrauchte Grundstoffe.

10. GMO-Erklärung:

Aufgrund der vorliegenden Daten erklären wir, dass die verwendeten Zutaten nicht aus Soja, Mais oder Mais stammen, oder andere Kulturen, die genetisch verändert zein können.

Geht innerhalb von 10 Tagen keine Antwort ein, so gilt die Spezifikation als genehmigt.

Datum: 13.10.2026

Tek GmbH
Friedrich-Naumann-Str. 3 - 51145 Köln
Tel.: +49-221-67029970
info@tek-gmbh.com