

## Produktspezifikation

**Artikelbezeichnung: French Dressing**

**Produktgruppe:** Feinkost (Feinkostsalate, Dressings, Saucen, Desserts)

**Artikelnummer:** 614050

**Gebindegröße:** 5 Liter

**Verpackungsart:** Kunststoffeimer, gedeckelt, mit Klebeetikett

**Zutaten:** Rapsöl, Wasser, **Joghurt**, Zucker, Branntweinessig, **Sahne, Eigelb, Senfsaaten** (1,1%), Speisesalz, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Stärke, Gewürze, Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Kräuter

kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:  
Verdickungsmittel: Guarkernmehl (E412)

**Kann Spuren von Soja und Senf enthalten**

**Sensorik:**

Aussehen:	beige – grünlich homogenes Dressing mit feinen grünen Kräuterpartikeln
Geruch / Geschmack:	arteigen, nach Kräutern, mit kräftiger Essignote, mild-würzig, Senf erkennbar
Konsistenz:	dünnflüssig

**Haltbarkeit:** Bei +2°C bis +7°C ungeöffnet zu verbrauchen bis: siehe Aufdruck TT.MM.JJJJ

**mikrobiologische Kriterien:** In Anlehnung an Richt- und Warnwerte der DGHM für Feinkostsalate:

	Richtwert	Warnwert
aerobe mesophile Koloniezahl (KbE/g):	1 x 10 <sup>6</sup>	-
Enterobacteriaceae (KbE/g):	1 x 10 <sup>3</sup>	1 x 10 <sup>4</sup>
Escherichia coli (KbE/g):	1 x 10 <sup>1</sup>	1 x 10 <sup>2</sup>
Milchsäurebakterien (KbE/g):	1 x 10 <sup>6</sup>	-
Hefen (KbE/g):	1 x 10 <sup>5</sup>	-
Koagulase-positive Staphylokokken (KbE/g):	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>
Salmonella (KbE/g):	n.n. in 25 g	pos. Nachweis in 25 g
Listeria monocytogenes (unter Beachtung der Vorgaben der VO (EG) 2073/2005 in der jeweils gültigen Fassung) (KbE/g):	n.n. in 25 g	1 x 10 <sup>2</sup>

**Gentechnisch veränderte Organismen:** keine

Allergene Inhaltsstoffe:

gemäß EU VO Nr. 1169/2011

	ja	nein
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybriden) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		x
Eier und Eierzeugnisse	x	
Fisch und Fischerzeugnisse		x
Erdnuss und Erdnusserzeugnisse		x
Soja und Sojaerzeugnisse		x
Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose	x	
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		x
Senf und Senferzeugnisse	x	
Sesamfrüchte und Sesamerzeugnisse		x
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration > 10 mg/kg oder > 10mg/l		x
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Lupine und Lupinenerzeugnisse		x
Spurenkennzeichnung	x	

Nährwertangaben, *French Dressing*, berechnet (Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel):

Nährwertangaben je 100 g	
Brennwert	1603 kJ 389 kcal
Fett	38,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g
Kohlenhydrate	9,0 g
davon Zucker	7,7 g
Eiweiß	1,2 g
Salz	1,05 g

Versions-Nr. der Spezifikation: 2	Erstellt: Datum/ Unterschrift (QM-Abteilung)	Freigabe: (Betriebsleitung)	Freigabe: (Geschäftsleitung)
Änderungsgrund: RL DGHM	10.03.2017 gez. Jeannette Tanzer	gez. F. Fregien	gez. A. Gorgas