



Reichold Feinkost GmbH

FORMBLATT PRODUKT-SPEZIFIKATION

Prozess: 17
Version: 09
Laufende Nr.: 09
Gültigkeit: 11.01.2016

1. Art.-Nr.: Bezeichnung / trade name:

3850 grüner Pfeffer mild-würzig eingelegt/ green pepper mild-spicy inlaid

2. Deklaration / declaration:

Marke / brand:	Feinkost Dittmann
Verkehrsbezeichnung / trade name	grüner Pfeffer / green pepper
Zutaten / ingredients	Pfeffer grün, Wasser, Branntweinessig, Speisesalz, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure / green pepper, water, brandy vinegar, salt, antioxidant: ascorbic acid
Nennfüllmenge / nominal weight	100g
Abtropfgewicht / drained weight	60g
Lagerbedingungen / storage conditions	<input type="checkbox"/> + 2 bis + 8 °C <input checked="" type="checkbox"/> Raumtemperatur/ambiente temperature <input type="checkbox"/> - 18 °C
EAN	4002239 385008
Sonstige Angaben Deklaration/ Other information Declaration	Eine eventuelle Trübung der Lake ist naturbeding – mit Wasser abspülen.

3. Produktbeschreibung / product description:

grüner Pfeffer eingelegt in einen salzig-sauren Aufguß / green pepper placed in salty-sourly brine

4. Nährwerte / nutritional values:

Nährwertangabe auf/ nutritional labelling at:	<input checked="" type="checkbox"/>	100 g	<input type="checkbox"/>	100 ml					
	<input checked="" type="checkbox"/>	abgetropftes Produkt/ drained product							
		g	eine Portion/ a portion						
		100g		% RM* pro/ per 100g	Einheit/ unit	pro Portion/ per serving		% RM* pro Portion/ per serving	Einheit/ unit
Brennwert/ Energy:		189	kJ			0	kJ		
Fett/ fat:		45	kcal	2 %		0	kcal	0 %	
davon gesättigte Fettsäuren/ therefrom saturates fat:		0,3	g	0 %		0,0	g	0 %	
Kohlenhydrate/ carbohydrate:		<0,1	g	#WERT! %		#WERT!	g	#WERT! %	
davon Zucker/ therefrom sugar:		3,8	g	1 %		0,0	g	0 %	
Ballaststoffe/ fibre:		<0,1	g	#WERT! %		#WERT!	g	#WERT! %	
Eiweiß/ protein:		7,3	g			0,0	g		
Salz/ salt		2,4	g	5 %		0,0	g	0 %	
		8,65	g	144 %		0,00	g	0 %	
Portionen pro Packung/Servings per container					Portionen/ Servings				

*(Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000kcal)/

Reference intake of an average adult (8 400 kJ/ 2 000 kcal)

5. Allergene (gemäß VO (EU) 1169/2011/ Anhang II) / allergens (according to Regulation (EU) 1169/2011/ annex II):

nicht kennzeichnungspflichtig/ no labeling requirement

6. Allergene (gemäß ALBA Liste 2009 / allergens (according to ALBA list 2009):

nicht kennzeichnungspflichtig/ no labeling requirement

7. GMO (VO 1829/2003, VO 1830/2003):

GVO frei / free of GMO
 keine GVO-Kennzeichnung notwendig / no GMO labeling required



Reichold Feinkost GmbH

FORMBLATT PRODUKT-SPEZIFIKATION

Prozess: 17
Version: 09
Laufende Nr.: 09
Gültigkeit: 11.01.2016

8. Sensorik / sensorial:

Geruch / smell	säuerlich,artypisch / sourly, typically
Geschmack / taste	säuerlich,leicht salzig / sourly, light salty
Farbe / colour	dunkel-olivgrün / dark olive green
Konsistenz / texture	fest / firm

Zubereitungsanweisung für die Sensorik / preparation instruction for sensorial tests	Verzehrfertig/ ready to eat
--	-----------------------------

9. Mikrobiologische Werte / microbiological values:

Parameter / parameter	Einheit / unit	max. Wert / max. value	Bemerkung / remarks
Gesamtkeimzahl / total count	KBE/g; cfu/g	1000000	
Hefen / yeast	KBE/g; cfu/g	10000	
Schimmelpilze / mould	KBE/g; cfu/g	10000	
Coliforme / coliforme	KBE/g; cfu/g	< 10	
Salmonellen / salmonella	25g	neg.	

10. Chemische Werte / chemical values:

Parameter / parameter	Methode / method	Sollwert / target	± Toleranz / ± tolerance	Einheit/ unit	Bemerkung / remarks
Salz / salt	Dichtespindel / density	11	2	%	Lake/ brine
pH-Wert / pH value	pH-Meter / pH meter	3,5	0,3		

11. Physikalische Werte / physical values:

Parameter / parameter	Methode / method	Sollwert / target	± Toleranz / ± tolerance	Einheit/ unit	Bemerkung / remarks

12. Verpackung / packaging:

Material / material	Glas / glass
Größe, Volumen / size, volume	106 ml
Besondere Verfahren / particular methods	

13. Gesamtlaufzeit und Kennzeichnung / shelf live and identification:

Gesamtlaufzeit bei Anlieferung / shelf live on delivery	540 Tage/ days
Platzierung MHD / position of BBD	Deckel/ cap
Form des MHD / form of BBD	tt.mm.jj/ dd.mm.yy

14. Geeignet für / suitable for: (+ = ja (yes) / - = nein (no))

Ovo-Lakto Vegetarier / Ovo-Lacto vegetarian	Meiden von Fleisch und Fisch/ Avoid meat and fish	+
Lakto Vegetarier /lacto vegetarian	Meiden von Fleisch, Fisch und Eier/ Avoid meat, fish and eggs	+
Ovo Vegetarier / Ovo vegetarian	Meiden von Fleisch, Fisch, Milch und Milchprodukte/ Avoid meat, fish, milk and milk products	+
Vegan	Meiden aller vom Tier stammenden Produkte/ Avoid all products of animal origin	+

15. Sonstiges / others:

--

Erstellt / geändert am: 08.02.2017	Erstellt / geändert von: Sven Andresen
------------------------------------	--

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.