



Reichold Feinkost GmbH

# FORMBLATT PRODUKT-SPEZIFIKATION

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

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

6461 Teufli rot, gefüllt mit einer Frischkäsezubereitung/ Teufli red, stuffed with a creme cheese mixture

**2. Deklaration / declaration:**

<b>Marke / brand:</b>	Feinkost Dittmann
<b>Verkehrsbezeichnung / trade name</b>	Pfefferonen rot, gefüllt mit einer Frischkäsezubereitung/ peperoni red, stuffed with a creme cheese mixture
<b>Zutaten / ingredients</b>	45% Rapsöl, 30% Frischkäsezubereitung ( <b>Frischkäse</b> , Tomatenmark, Gewürze, Speisesalz, Maisstärke, Wasser, getrockneter Glukosesirup, Tomatenpulver, Säuerungsmittel: Milchsäure), 25% eingelegte Pfefferonen (Pfefferonen, Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure, Festigungsmittel: Calciumchlorid).  45% canola oil, 30% cream cheese mixture ( <b>cream cheese</b> , tomato paste, spices, salt, corn starch, water, dried glucose syrup, tomato powder, acid: lactic acid), 25% inlaid peperoni (peperoni, salt, acid: citric acid, firming agent: calcium chlorid).
<b>Nennfüllmenge / nominal weight</b>	290g
<b>Abtropfgewicht / drained weight</b>	-
<b>Lagerbedingungen / storage conditions</b>	<input type="checkbox"/> + 2 bis + 8 °C <input checked="" type="checkbox"/> Raumtemperatur/ambiente temperature <input type="checkbox"/> - 18 °C
<b>EAN</b>	4002239646109
<b>Sonstige Angaben Deklaration/ Other information Declaration</b>	

**3. Produktbeschreibung / product description:**

Pfefferonen rot, gefüllt mit einer Frischkäsezubereitung, in pflanzlichem Öl/ peperoni red, stuffed with a creme cheese mixture, in vegetable oil

**4. Nährwerte / nutritional values:**

Nährwertangabe auf/ nutritional labelling at:	x 100 g		x 100 ml		x 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:	768	kJ			0	kJ	
	186	kcal	9 %		0	kcal	0 %
Fett/ fat:	16,6	g	24 %		0,0	g	0 %
davon gesättigte Fettsäuren/ therefrom saturates fat:	10,3	g	52 %		0,0	g	0 %
Kohlenhydrate/ carbohydrate:	3,3	g	1 %		0,0	g	0 %
davon Zucker/ therefrom sugar:	3,2	g	4 %		0,0	g	0 %
Ballaststoffe/ fibre:	2,7	g			0,0	g	
Eiweiß/ protein:	3,9	g	8 %		0,0	g	0 %
Salz/ salt	2,53	g	42 %		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):**

Laktose / lactose



Reichold Feinkost GmbH

# FORMBLATT PRODUKT-SPEZIFIKATION

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

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

Laktose, Mais/ lactose, corn

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

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

### 8. Sensorik / sensorial:

Geruch / smell	leicht säuerlich/ light sourly
Geschmack / taste	arttypisch scharf, würzig, leicht säuerlich, leicht salzig/ typical hot, spicy, light salty, light sourly
Farbe / colour	Rote Frucht, orange-roter Füllung/ Red fruit, orange- red filling
Konsistenz / texture	Biss, cremige Füllung/ bite, creamy filling

Zubereitungsanweisung für die Sensorik  
/ preparation instruction for sensorial tests

### 9. Mikrobiologische Werte / microbiological values:

Parameter / parameter	Einheit / unit	max. Wert / max. value	Bemerkung / remarks
kommerziell steril/ commercial sterile	-	kommerziell steril/ commercial sterile	

### 10. Chemische Werte / chemical values:

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

### 11. Physikalische Werte / physical values:

Parameter / parameter	Methode / method	Sollwert / target	± Toleranz / ± tolerance	Einheit/ unit	Bemerkung / remarks
pH Wert/ value	pH meter	<4,5			

### 12. Verpackung / packaging:

Material / material	Glas/ jar
Größe, Volumen / size, volume	335ml
Besondere Verfahren / particular methods	

### 13. Gesamtlaufzeit und Kennzeichnung / shelf live and identification:

Gesamtlaufzeit bei Anlieferung / shelf live on delivery	360 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:

--



Reichold Feinkost GmbH

# FORMBLATT PRODUKT-SPEZIFIKATION

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

Erstellt / geändert am:

17.06.2016

Erstellt / geändert von:

Sven Andresen

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