



Reichold Feinkost GmbH

# FORMBLATT PRODUKT-SPEZIFIKATION

Prozess: 17  
Version: 08  
Laufende Nr.: 09  
Gültigkeit: 29.01.2013

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

**3805** Kapern - mild würzig eingelegt/ caper mild spicy inlaid

**2. Deklaration / declaration:**

|                                                                    |                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Marke / brand:</b>                                              | Feinkost Dittmann                                                                                                                                |
| <b>Verkehrsbezeichnung / trade name</b>                            | Kapern - mild würzig eingelegt/ caper mild spicy inlaid                                                                                          |
| <b>Zutaten / ingredients</b>                                       | Kapern, Wasser, Branntweinessig, Speisesalz./ caper, water, spirit vinegar, salt.                                                                |
| <b>Nennfüllmenge / nominal weight</b>                              | 90g                                                                                                                                              |
| <b>Abtropfgewicht / drained weight</b>                             | 60g                                                                                                                                              |
| <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>                                                         | 4002239 380003                                                                                                                                   |
| <b>Sonstige Angaben Deklaration/ Other information Declaration</b> | Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen                                                                                                            |

**3. Produktbeschreibung / product description:**

Kapern, eingelegt in Salz- Essiglake./  
Capers, inlaid in a salty-sour brine.

**4. Nährwerte / nutritional values:**

| Nährwertangabe auf/ nutritional labelling at:    | x    |      | 100 g                                 | 100 ml                  |                          |                     |                                |               |
|--------------------------------------------------|------|------|---------------------------------------|-------------------------|--------------------------|---------------------|--------------------------------|---------------|
|                                                  |      |      | 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:                               | 124  | kJ   |                                       |                         | 0                        | kJ                  |                                |               |
| Fett/ fat:                                       | 30   | kcal | 2 %                                   |                         | 0                        | kcal                | 0 %                            |               |
| davon gesättigte Fettsäuren/ of which saturates: | 0,5  | g    | 1 %                                   |                         | 0,0                      | g                   | 0 %                            |               |
| Kohlenhydrate/ carbohydrate:                     | 0,2  | g    | 1 %                                   |                         | 0,0                      | g                   | 0 %                            |               |
| davon Zucker/ of which sugars:                   | 1,9  | g    | 1 %                                   |                         | 0,0                      | g                   | 0 %                            |               |
| Ballaststoffe/ fibre:                            | 0,2  | g    | 0 %                                   |                         | 0,0                      | g                   | 0 %                            |               |
| Eiweiß/ protein:                                 | 3,5  | g    |                                       |                         | 0,0                      | g                   |                                |               |
| Salz/ salt                                       | 1,3  | g    | 3 %                                   |                         | 0,0                      | g                   | 0 %                            |               |
|                                                  | 5,85 | g    | 98 %                                  |                         | 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))

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

nicht kennzeichnungspflichtig/ not duty to declaration

**2. Allergene (gemäß ALBA Liste 2011 / allergens (according to ALBA list 2011):**

nicht kennzeichnungspflichtig/ not duty to declaration

**3. GMO (VO 1829/2003, VO 1830/2003):**



Reichold Feinkost GmbH

# FORMBLATT PRODUKT-SPEZIFIKATION

Prozess: 17  
Version: 08  
Laufende Nr.: 09  
Gültigkeit: 29.01.2013

- GVO frei / free of GMO  
 keine GVO-Kennzeichnung notwendig / NON GMO

#### 4. Sensorik / sensorial:

|                      |                                                     |
|----------------------|-----------------------------------------------------|
| Geruch / smell       | Arttypisch, säuerlich/ typical sourly               |
| Geschmack / taste    | Arttypisch, säuerlich-salzig/ typical sourly- salty |
| Farbe / colour       | Grün/ green                                         |
| Konsistenz / texture | Biß/ bite                                           |

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

#### 5. Mikrobiologische Werte / microbiological values:

| Parameter / parameter        | Einheit / unit | max. Wert / max. value | Bemerkung / remarks |
|------------------------------|----------------|------------------------|---------------------|
| Gesamtkeimzahl / total count | KBE/g; cfu/g   | 100000                 |                     |
| Hefen / yeast                | KBE/g; cfu/g   | 10000                  |                     |
| Schimmelpilze / mould        | KBE/g; cfu/g   | 10000                  |                     |
| Salmonella                   | KBE/g; cfu/g   | Neg.                   |                     |

#### 6. Chemische Werte / chemical values:

| Parameter / parameter                    | Methode / method | Sollwert / target | ± Toleranz / ± tolerance | Einheit/ unit | Bemerkung / remarks |
|------------------------------------------|------------------|-------------------|--------------------------|---------------|---------------------|
| Gesamtsäure (als ES)/ total acid (as AA) | titration        | 1,7               | 0,3                      | %             |                     |
| Salz/ salt                               | potentiometric   | 6                 | 1                        | %             |                     |

#### 7. Physikalische Werte / physical values:

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

#### 8. Verpackung / packaging:

|                                          |           |
|------------------------------------------|-----------|
| Material / material                      | Glas/ jar |
| Größe, Volumen / size, volume            | 106ml     |
| Besondere Verfahren / particular methods |           |

#### 9. Gesamtlauzeit und Kennzeichnung / shelf live and identification:

|                                                        |                    |
|--------------------------------------------------------|--------------------|
| Gesamtlauzeit bei Anlieferung / shelf live on delivery | 540 Tage/ days     |
| Platzierung MHD / position of BBD                      | Deckel/ cap        |
| Form des MHD / form of BBD (z.B. TTMMJJ/ f.e. ddmmyy)  | tt.mm.jj/ dd.mm.yy |

#### 10. 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               | + |

#### 11. Sonstiges / others:

|  |
|--|
|  |
|--|



Reichold Feinkost GmbH

# FORMBLATT PRODUKT-SPEZIFIKATION

Prozess: 17  
Version: 08  
Laufende Nr.: 09  
Gültigkeit: 29.01.2013

|                         |            |                          |               |
|-------------------------|------------|--------------------------|---------------|
| Erstellt / geändert am: | 08.05.2018 | Erstellt / geändert von: | Sven Andresen |
|-------------------------|------------|--------------------------|---------------|

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