| müller menü iss' natürlich! | Produktspezifikation | FB 02-030 |
|---|---|---|
| | | Stand: 14.10.2019 |
| | | Revision: 007 |

**Datum:** **19.03.2020**
**ersetzt Spezifikation vom:** **--**

## 1 Bezeichnung / Herkunft

**Verkehrsbezeichnung:** **Kerbelsauce**

**Produktionsland:** Deutschland

**Hersteller:** **Müller Menü GmbH & Co. KG**
Melkerstieg 16, 21217 Seevetal
Tel: 040/769187-0, Fax: 040/769187-22
E-Mail: info@muellermenue.de

**EG-Kontrollstellennummer:** DE-NI 21217-EG
**ÖKO-Kontrollstellennummer:** DE-ÖKO-001

**Notfallnummer** (außerhalb der Geschäftszeiten)**: 0170 – 63 67 99 5**

## 2 Produktbeschreibung

| Artikel-Nummer | EAN / GTIN-Matchcode | Füllmenge | Verpackungsinhalt |
|---|---|---|---|
| **2068903** | 4001158038491 | 2500 g | 2 Portionsbeutel |

**Ernährungsinformationen:**

| | Ja | Nein |
|---|---|---|
| **Ökologische Herkunft** - gemäß VO (EWG) Nr. 2092/91 | | x |
| **Glutenfrei** - Glutengehalt < 2 mg / 100 g | | x |
| **Lactosefrei** - Lactosegehalt < 10 mg / 100 g | | x |
| **vegetarisch*** - geeignet für eine ovo-lacto-vegetabile Ernährung | x | |
| **vegan*** - geeignet für eine vegetabile Ernährung | | x |
| mit **Fisch**** | | x |
| mit **Fisch aus MSC-Produktion**** | | x |
| mit **Geflügel**** | | x |
| mit **Schwein**** | | x |
| mit **Rind**** | | x |
| mit **Eiern aus Bodenhaltung** | | x |
| **alkoholhaltig** - rechnerisch > 0,5 Vol-% | | x |
| unter **Schutzatmosphäre** verpackt | | x |

* Dieses Produkt wird von Müller Menü als geeignet für die genannte Ernährungsform angesehen.

** ohne Fisch, ohne Geflügel, ohne Schwein, ohne Rind: laut Rezeptur nicht zugesetzt, nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten.

## 3 Deklaration

**Zutaten:**

fettarme MILCH, Trinkwasser, SAHNE, Zwiebeln, modifizierte Stärke, WEIZENMEHL, Würzmittel (Speisesalz, Dextrose, Rapsöl, Pastinaken, Zucker, Petersilienwurzel, Gewürze), Rapsöl, 0,2% Kerbel, Zitronensaft aus Konzentrat, jodiertes Speisesalz

**Allergene Zutaten gemäß LMIV Anhang II**

| *Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen* | **Ja** | **Nein** |
|---|---|---|
| Glutenhaltiges Getreide* sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | x | |
| Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | | x |
| Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | | x |
| Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | | x |
| Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | | x |
| Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | | x |
| Milch (einschl. Laktose) und daraus gewonnene Erzeugnisse | x | |
| Schalenfrüchte** und daraus gewonnene Erzeugnisse | | x |
| Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | | x |
| Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse | | x |
| Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse | | x |
| Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg bzw. >10 mg/l) | | x |
| Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse | | x |
| Weichtiere*** und daraus gewonnene Erzeugnisse | | x |

* Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon

** Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss

*** Schnecken, Muscheln, Kopffüßler

Ja = laut Rezeptur enthalten

Nein = laut Rezeptur nicht zugesetzt, nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten; Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

**Kenntlichmachung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen**

| *auf Speisekarten / bei loser Abgabe (ZZulV §9):* | **Ja** | **Nein** |
|---|---|---|
| mit Farbstoff | | x |
| mit Konservierungsstoff | | x |
| mit Antioxidationsmittel | | x |
| mit Geschmacksverstärker | | x |
| geschwefelt (> 10 mg SO2/kg) | | x |
| geschwärzt | | x |
| gewachst | | x |
| mit Phosphat | | x |
| mit Süßungsmittel | | x |

## 4 Chemische Daten

**Nährwerte pro 100 g:**

| | Parameter | Wert |
|---|---|---|
| Durchschnittlicher Brennwert | Energie | 236 kJ |
| | | 58 kcal |
| Durchschnittlicher Nährstoffgehalt | Fett | 2,8 g |
| | - davon gesättigte Fettsäuren | 1,5 g |
| | Kohlenhydrate | 6,1 g |
| | - davon Zucker | 2,8 g |
| | Eiweiß | 1,8 g |
| | Salz | 1,4 g |

Das Produkt wird aus natürlichen Zutaten hergestellt und unterliegt daher rohstoffbestimmten Schwankungen.

Die Nährwerte werden mit Hilfe des Bundeslebensmittelschlüssels und den Angaben aus den Spezifikationen der Vorlieferanten berechnet.

## 5 Mikrobiologische Daten

| | für gekühlte Ware | | für tiefgekühlte Ware | |
|---|---|---|---|---|
| **Parameter in KbE/g** | **Richtwert** | **Warnwert** | **Richtwert** | **Warnwert** |
| Aerobe mesophile Koloniezahl | $1 \times 10^6$ | --- | $1 \times 10^5$ | --- |
| Enterobacteriaceae | $5 \times 10^2$ | $5 \times 10^3$ | $1 \times 10^2$ | $1 \times 10^3$ |
| Escherichia Coli | $1 \times 10^1$ | $1 \times 10^2$ | $1 \times 10^1$ | $1 \times 10^2$ |
| Koag.positive Staphylokokken | $1 \times 10^2$ | $1 \times 10^3$ | $1 \times 10^2$ | $1 \times 10^3$ |
| Präsumtive Bacillus cereus | $1 \times 10^2$ | $1 \times 10^3$ | $1 \times 10^2$ | $1 \times 10^3$ |
| Clostridium perfringens | $1 \times 10^2$ | $1 \times 10^3$ | --- | --- |
| Salmonella | --- | n.n. in 25g | --- | n.n. in 25g |
| Listeria monocytogenes | --- | $1 \times 10^2$ | --- | $1 \times 10^2$ |

n.n.: nicht nachweisbar
KbE: Koloniebildene Einheit

gemäß DGHM Richt- und Warnwerte für:
hitzebehandelte, verzehrsfähige Speisen / Gerichte und gegarte TK-Fertiggerichte

## 6 Haltbarkeit (Mindesthaltbarkeit, Restlaufzeit, Transport - und Lagerbedingungen)

| **Gekühlte Ware (produktabhängig):** | **Beutel** | **Schalen** | **Eimer** |
|---|---|---|---|
| MHD (in original verschlossener Verpackung) | 28 Tage | --- | --- |
| Restlaufzeit | 22 Tage | --- | --- |
| Transport- und Lagerbedingungen | max. + 7°C | | |

Nach dem Öffnen innerhalb von 3 Tagen aufbrauchen.

| **Tiefgekühlte Ware (Produktabhängig):** | **Beutel** | **Schalen** | **Eimer** |
|---|---|---|---|
| MHD (in original verschlossener Verpackung) | 18 Monate | --- | --- |
| Restlaufzeit (mindestens) | 3 Monate | --- | --- |
| Transport- und Lagerbedingungen | mind. -18°C | | |

Nach dem Auftauen nicht wieder Einfrieren. Nach dem Öffnen sofort verbrauchen.

## 7 Lebensmittelrechtliche Bestätigungen

**Rechtsgrundlage:**
Das Produkt, die verwendeten Rohstoffe, sowie die mit dem Produkt in Berührung kommenden Packmittel entsprechen dem deutschen Lebensmittel- und Futtergesetzbuch und den Folgeverord-nungen in den jeweils gültigen Fassungen sowie den EU-lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

**Bestrahlung:**
Gemäß Richtlinie 2003/13/EG ist dieses Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und enthält keine Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

**Gentechnische Veränderungen:**
Es besteht nach derzeitigem Kenntnisstand keine Deklarationspflicht im Sinne der
"Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel" sowie der "Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebens- und Futtermitteln".

**Allgemeine Hinweise:**
Die gemachten Angaben beruhen auf Erklärungen unserer Lieferanten, die nach bester Sorgfalt von uns überprüft werden. Aus diesem Grunde kann eine verschuldensunabhängige Haftung für diese Angaben nicht übernommen werden.

Die in diesem Dokument aufgeführten Informationen gelten zum Zeitpunkt der Erstellung und können zu einem späteren Zeitpunkt eventuell verändert werden. Die Ausführungen entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und unterliegen keinem automatischen Änderungsdienst.

Diese Spezifikation ist EDV-gestützt und ohne Unterschrift gültig.

- - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - -