



Produkt-Spezifikation
Glas 200 ml Weißwurstsenf
Art.Nr. 1011000701/1011000702

Erstelldatum: 08.10.2007

Dokument: Prod. Spez.

Glas 200 süß

Revisionsstand: 21.11.13/14

1. **Produktbezeichnung**

Händlmaier original bayerischer Weißwurstsenf

2. **Hersteller**

Firmenname Luise Händlmaier GmbH
Straße Eschenbacher Str.2
PLZ / Ort 93057 Regensburg
Kontakt Produkt Thomas Kunder (Durchwahl - 25)
Kontakt QS Monika Loher (Durchwahl - 30)
Kontakt Verkauf Fritz Janker (Durchwahl - 42)

Telefon: 0941 / 69554 - 0
Fax: 0941 / 69554 - 60
Email: office@haendlmaier.de
kunder@haendlmaier.de
loher@haendlmaier.de
janker@haendlmaier.de

3. **Allgemeine Produktbeschreibung**

Die Zutaten werden nach Rezept im Warmverfahren gemischt.
Nach der Reifephase wird das Produkt in die entsprechenden Gebinde abgefüllt

4. **Zutaten (in absteigender Reihenfolge)**

Wasser, Brauner Zucker, **Senfsaaten**, Branntweinessig, Gewürze

5. **Sensorische Beschaffenheit**

Aussehen braune, glänzende, grießige Masse mit zahlreichen braunen Schalenanteilen
Geruch süßlich, säuerlich, karamellig, hermonisch
Geschmack süß, säuerlich, karamellig, mit wahrnehmbarer Schärfe

6. **Verpackung**

Packmittel / Material Glas und Metalldeckel (lebensmittelunbedenklich nach EG Verordnung 1935/2004),
Papieretikett, Wellpappen-Tray, PE-Folie
Nettoinhalt 200 ml
Packschema 1 Europalette = 6 Lagen je 21 Tray = 126 Tray je 12 Glas = 1512 Gläser

7. **Haltbarkeit/Lagerung/Transport**

Restlaufzeit 10 Monate bei kühlen und trockenen Bedingungen (Kühlung empfohlen)

8. **Nährwertangaben**

100 ml enthalten	Energie	952 kJ/225 kcal	davon Zucker	38,2 g	Salz: 0,1 g
durchschnittlich	Eiweiß	7,0 g	Fett	2,8 g	
	Kohlenhydrate	39,3 g	gesättigte Fettsäuren	0,2 g	

9. **chemisch / physikalische Merkmale**

	Sollwert	Einheit	Methode
Trockensubstanz	44 - 50	%	Halogentrockner
pH-Wert	3,8 - 4,1		pH-Meter

10. **Mikrobiologische Untersuchung**

	Einheit	Sollwert	Grenzwert	Methode
Gesamtkeimzahl	/ g	< 1000	10000	PC/72h/30°C
Hefen	/ g	< 100	5000	YGC/96h/25°C
Schimmel	/ g	< 100	5000	YGC/96h/25°C
E.Coli	/ g	negativ	---	COLIC/24h/37°C

11. **Allergene:**

Senf und Senferzeugnisse

12. **GMO/ GVO**

Keine kennzeichnungspflichtig, gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der EU-Verordnung 1829/2003 u. 1830/2003

13. **Verwendungszweck**

verzehrfertig

14. **Herkunft**

Deutschland/Bayern

15. **Lebensmittelrechtliche Angaben**

Das Produkt entspricht in allen Anforderungen dem EU-Recht sowie dem deutschen Lebensmittelrecht in der jeweiligen gültigen Fassung insbesondere hinsichtlich der hygienischen Anforderungen.