



Formblatt
PRODUKTSPEZIFIKATION

Dokument Nr.:	FO-QS-012
Version:	002
Stand:	20.01.2015
Seite(n):	Seite 1 von 4

Produktname	<i>Ölpfefferoni handeingelegt 3400ml</i>
Artikelnummer	238004
Hersteller	1210 Wien, Leopoldauer Platz 71
Allgemeine Produktbeschreibung	Arttypisch
Zutaten	<i>Pfefferoni, Säureessig, Sonnenblumenöl, Salz, Gewürze, Aromen, Konservierungsmittel Natriumbenzoat, und Süßstoff Saccharin</i>
Füllgewicht	2700g
Abtropfgewicht	1350g
Zielgruppe und Eignung: vorgesehene Verwendung	<i>Produkt ist geeignet für alle Altersgruppen mit Ausnahme von Babys bis zum beendeten 1. Lebensjahr. Es kann ohne besondere Zubereitung direkt verzehrt werden.</i>
Aussehen	Arttypisch
Geruch	Arttypisch
Geschmack	Arttypisch
Haltbarkeit MHD	3 Jahre
Lagerbedingungen	<i>empfohlene Lagertemperatur max. 30°C, Licht- und frostgeschützt lagern</i>

Änderungsgrund: <i>(hier eintragen, Änderungen gelb markieren)</i>						
Freigegeben	Datum	Unterschrift	© 2011 by EURO-CONCEPT <small>ING. FRANZ GEISSLER</small> Kompetenz in Lebensmittelhygiene & Lebensmitteltechnologie	Erstellt von:	Gilt ab:	Unterschrift
Geschäftsleitung (GL)	20.01.2015	Ing. E. Frey		F. Geissler	28.01.2013	
Qualitätssicherung (QS)	20.01.2015	Florian Andre		Datei:	FO_QS_012_Spezifikation_Ölpfefferoni_3400mL	



Formblatt
PRODUKTSPEZIFIKATION

Dokument Nr.:	FO-QS-012
Version:	002
Stand:	20.01.2015
Seite(n):	Seite 2 von 4

EAN - Einzelprodukt	9001711019047
Abmessungen	Tiefe = 145mm X Breite = 145mm X Höhe = 250mm
Leergewicht	1100g
Verpackung	Glas
EAN-VE	9001711300466
Abmessungen VE	Tiefe = 290mm X Breite = 290mm X Höhe =250mm
Stück je VE	4
Material	Kunststofffolie
VE je Palette:	48
Palettenart:	Holz
Palettengewicht:	~825 kg
Palettenhöhe:	1,20 m
Lieferantenerklärung	Dieses Produkt entspricht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der EU sowie den Bestimmungen des österreichischen Lebensmittelrechts.
GVO-Freigabe	<p>Wir sichern für das Produkt zu:</p> <p>(a) dass dieses Produkt weder selbst ein gentechnisch veränderter Organismus (GVO) ist bzw. einen solchen enthält,</p> <p>(b) sowie dass dieses Produkt weder „aus“ noch „durch“ einen GMO hergestellt wurde. Auch haben wir keine Informationen, die auf die Unrichtigkeit dieser Aussage hindeuten könnten. (Betrachtungstiefe: im Herstellungsprozess retour bis zum letzten vermehrungsfähigen Organismus).</p> <p>(c) Für das oben genannten Produkt enthaltenen bzw. verwendeten Risikostoffe (Zusatzstoffe, Hilfsstoffe, Enzyme, Mikroorganismen,...), bei denen man sich nicht auf die VO (EG) 1829/2003 verlassen kann (weil von der Kennzeichnungspflicht ausgenommen), liegen uns schriftliche Zusicherungserklärungen der Erzeuger mit gleicher Reichweite und gleichen Inhaltes wie (a) und (b) vor. Aktuelle Erklärungen befinden sich in unseren Unterlagen.</p> <p>Somit entspricht oben genanntes Produkt den Bestimmungen der Codex-Richtlinie zur Definition der „Gentechnikfreien Produktion“ von Lebensmitteln und deren Kennzeichnung.</p>

Änderungsgrund: (hier eintragen, Änderungen gelb markieren)						
Freigegeben	Datum	Unterschrift		Erstellt von:	Gilt ab:	Unterschrift
Geschäftsleitung (GL)	20.01.2015	Ing. E. Frey		F. Geissler	28.01.2013	
Qualitätssicherung (QS)	20.01.2015	Florian Andre		Datei:	FO_QS_012_Spezifikation_Ölpfefferoni_3400mL	



Formblatt
PRODUKTSPEZIFIKATION

Dokument Nr.:	FO-QS-012
Version:	002
Stand:	20.01.2015
Seite(n):	Seite 3 von 4

	ja yes	nein no	Bemerkung / Inhaltsstoff Remark / Content
Nüsse/Nuts		X	
Nuss Öl/Nuts Öl		X	
Erdnüsse/Peanuts		X	
Erdnuss Öl/Peanuts Oil		X	
Samen/Seeds		X	
Sesam/Sesame Seeds		X	
Sesam Öl/Sesame Oil		X	
Glutamate (E620-E625)/Glutamate		X	
Sulfite (E220-E227)/Sulphites		X	
Schwefeldioxid/Sulphur-dioxide		X	
Azo-Farbstoffe (E110, E122-124,E151)/Azo-Colours		X	
Tartrazin (E102)/Tatrazine		X	
Benzosäure u. PHB-Ester (E210-E219)/Benzoates	X		
Vanillin/Vanilla		X	
Senf/Mustard		X	
Sellerie/Celery		X	
Zimt/Cinnamon		X	
Kuhmilch-Eiweiß/Cows Protein inkl. Laktose		X	
Hühner Ei/Eggs		X	
Soja Eiweiß/Soy-Protein		X	
Soja Öl/Soy Oil		X	
Gluten/Cereals containing Gluten and products thereof		X	
Weizen/Wheat		X	
Roggen/Rye		X	
Rind/Beef		X	
Schwein/Pork		X	
Huhn/Chicken		X	
Fisch/Fish		X	
Muscheln und Krebstiere/Shell and Crustaccans		X	
Mais/Maize		X	
Kakao/Cocoa		X	
Hefe/Yeast		X	
Hülsenfrüchte/Legumen		X	

Änderungsgrund: (hier eintragen, Änderungen gelb markieren)						
Freigegeben	Datum	Unterschrift		Erstellt von:	Gilt ab:	Unterschrift
Geschäftsleitung (GL)	20.01.2015	Ing. E. Frey		F. Geissler	28.01.2013	
Qualitätssicherung (QS)	20.01.2015	Florian Andre		Datei:	FO_QS_012_Spezifikation_Ölpfefferoni_3400mL	



Formblatt
PRODUKTSPEZIFIKATION

Dokument Nr.:	FO-QS-012
Version:	002
Stand:	20.01.2015
Seite(n):	Seite 4 von 4

Nährwertangaben	pro 100 g
Brennwert <i>inkl. Energie aus Ballaststoffen</i>	188 kJ 45 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g 0,1 g
Kohlenhydrate davon Zucker	6,7 g 6,3 g
Eiweiß	1,5 g
Salz <i>rechnerisch aus Natrium</i>	1,76 g

Wichtiger Hinweis!

Nährwertdaten, welche wir anbieten, werden unter Zuhilfenahme der Software „nut.s“ berechnet.

Bei Ihrer Verwendung gilt zur Kenntnis genommen:

Wir berechnen die Daten nach bestem Wissen und Gewissen und im Einklang mit aktuellen wissenschaftlichen Standards, auf Basis von zur Verfügung gestellter Daten.*

Die von uns ermittelten Daten können jedoch im Einzelfall von chemisch ermittelten Werten abweichen, da eine Nährwertberechnung auf physiologisch sinnvollen Mittel- und Durchschnittswerten beruht.

Abgesehen von natürlichen Schwankungen in einzelnen Zutaten (etwa bedingt durch Standort, Klima, Sorte) können auch Verfahren Einfluss auf Zubereitungsverluste haben und somit Abweichungen von den errechneten, sowie den chemisch ermittelten Nährwerten verursachen. Wir können daher keine Haftung für die chemische Exaktheit der von uns, bzw. unserem Programm, errechneten Werte für einzelne Produkte übernehmen.

Um genaue und tatsächliche Nährwerte zu erlangen, gibt es ausschließlich die Möglichkeit von chemischen Analysen jeder Produktionscharge in einem akkreditierten Labor.

Wir übernehmen, soweit gesetzlich zulässig, keine Garantie für die Übereinstimmung der Daten mit anderswertig ermittelten Werten. Wir weisen darauf hin, dass wir weder Richtigkeit garantieren noch die Brauchbarkeit für bestimmte Zwecke. Wir schließen Haftung und Gewährleistung, soweit gesetzlich zulässig, aus.

*Die Nährwertdatenbank, der BLS (Bundeslebensmittelschlüssel) ist der Standard für ernährungswissenschaftliche Studien. Referenzwerte wie etwa für die Nährstoffversorgung stammen ebenfalls aus anerkannten wissenschaftlichen Quellen (z.B.: DACH) genauso wie jene zu den Nährwertverlusten (Bognár, USDA). Alle Datenbanken sind so konzipiert, dass neue Daten schnellstmöglich eingespielt werden können und so das Programm am neuesten Stand bleibt.

Änderungsgrund: (hier eintragen, Änderungen gelb markieren)						
Freigegeben	Datum	Unterschrift	<small>© 2011 by</small> EURO-CONCEPT <small>ING. FRANZ GEISLER</small> Kompetenz in Lebensmittelhygiene & Lebensmitteltechnologie	Erstellt von:	Gilt ab:	Unterschrift
Geschäftsleitung (GL)	20.01.2015	Ing. E. Frey		F. Geissler	28.01.2013	
Qualitätssicherung (QS)	20.01.2015	Florian Andre		Datei:	FO_QS_012_Spezifikation_Ölpfefferoni_3400mL	