

Produktspezifikation

Erstellungsgrund	Änderung
Grund bei Änderung:	Aktualisierung
Ersetzt Version vom:	09.05.2018

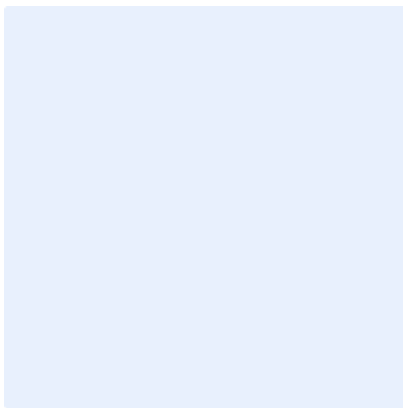
1. Allgemeine Angaben

Artikelnummer Ospelt food AG	22640
Artikelbezeichnung	Birnen in Rotweinsauce, pasteurisiert
Sachbezeichnung nach LMV	Birnen in Rotweinsauce, gekocht
Lieferantenanschrift	Ospelt food AG, Tiefrietstrasse 7, 7320 Sargans
Hersteller	Ospelt food AG
Identitätskennzeichen	CH 301

2. Produktbeschreibung

Produktionsland	Schweiz
Nettogewicht Transporteinheit	-
Nettogewicht Verkaufseinheit	1500 g
Stückgewicht	-
Aussehen (Form, Farbe)	Birnen in Rotweinsauce. Sauce leicht blass, hoher Saucenanteil.
Geruch	Nach Glühwein. Nelken und Zimt erkennbar.
Geschmack	Säure wahrnehmbar. Wein erkennbar.
Textur	Bissfest.

Bild



3. Herstellung / Zubereitung

Herstellverfahren Für die Rotweinsudherstellung wurden alle Zutaten gemischt. Anschliessend wurden die Birnen und der Rotweinsud in Schalen abgefüllt, verschlossen, pasteurisiert, etikettiert und abschliessend ausgezeichnet.

Zubereitung Mikrowelle: Karton entfernen und Deckelfolie einstechen. Während 3 - 4 Minuten bei 600 Watt erhitzen. Vor dem Servieren sorgfältig umrühren.
Pfanne: Den Schaleninhalt zugedeckt bei mittlerer Hitze circa 4 - 5 Minuten heiss werden lassen, gelegentlich umrühren.

4. Haltbarkeit / Lagerung

Lagerbedingungen < +5°C
Haltbarkeit ab Lieferung 34 Tage

5. Produktionsverfahren - deklarationsrelevant

- aus Fleischstücken zusammengefügt
- geräuchert
- blanchiert
- durchgegart
- vorfrittiert
- frittiert
- paniert
- pasteurisiert
- sterilisiert
- tiefgekühlt
- aufgetautes Produkt
- unter Schutzatmosphäre verpackt
- kein deklarationsrelevantes Verfahren
- anderes: -

6. Nährwerte

Parameter	Einheit / 100g	Nennwert	Bemerkung	Methode
Energiewert	KJ	354		
	kcal	83		
Fett	g	< 0.5		
davon gesättigte FS	g	< 0.1		
Kohlenhydrate	g	19		
davon Zucker	g	17		
Nahrungsfasern	g	0.5		
Protein	g	0.5		
Natrium Na	g	-		
Kochsalz NaCl	g	0.03		

7. Verpackung / Palettierung

Primärverpackung





Verpackungsbestandteil	Material	Entsorgungs-Code
OB	PETAlOX, PAO, PPP	Ziffern gemäss Legende* 7
UB	Polypropylen, EVOH, Polypropylen	7

Sekundärverpackung

Verpackungsbestandteil	Material	Entsorgungs-Code
Karton	Karton	Ziffern gemäss Legende* 20

*Legende Entsorgungs-Code (Verpackung der Verkaufseinheit)

Die Angaben gelten nur für die Verpackung der Verkaufseinheit, ohne Umverpackungen für die Verkaufsstelle.

Recycling-Nummer	Kürzel	Werkstoffname
 PET	PET oder PETE	Polyethylenterephthalat
 PE-HD	PE-HD oder HDPE	Polyethylen High-Density
 PVC	PVC	Polyvinylchlorid
 PE-LD	PE-LD oder LDPE	Polyethylen Low-Density

	PP	Polypropylen
	PS	Polystyrol
	O (other)	Andere Kunststoffe wie Polycarbonat (PC), Polyamid (PA), Acrylnitril-Butadien-Styrol (ABS), Polymethylmethacrylat (PMMA), Polylactide (PLA), u. a.
	PAP	Wellpappe

8. Mikrobiologische Untersuchungen

Mikroorganismus	Einheit	Grenzwert
<input checked="" type="checkbox"/> Gesamtkeimzahl	KBE/g	1'000'000
<input checked="" type="checkbox"/> Enterobacteriaceae	KBE/g	100
<input type="checkbox"/> Escherichia coli	KBE/g	-
<input checked="" type="checkbox"/> Listeria monocytogenes	KBE/g	100
<input checked="" type="checkbox"/> Salmonella spp.	KBE/g	n.n in 25g
<input checked="" type="checkbox"/> Staphylococcus koagulase positiv	KBE/g	100
<input checked="" type="checkbox"/> Bacillus cereus	KBE/g	1'000
<input type="checkbox"/> Clostridium perfringens	KBE/g	-
<input type="checkbox"/> Sulfitreduzierende Clostridien	KBE/g	-
<input type="checkbox"/> andere: -	KBE/g	-

9. Zutaten und weitere Angaben nach LIV/LMIV

Zutaten / Zusatzstoffe	Herkunft/Fanggebiet (FAO)	%
Birnenhälften Williams Christ/Barlett	Italien	50
Rotwein (mit Konservierungsstoff: Schwefeldioxid)		21
Wasser		20
Zucker		8.5
Säuerungsmittel: Citronensäure E 330		<1
Zimt gemahlen		<1
Nelken gemahlen		<1
Randensaftpulver (Randen, Maltodextrin)		<1

10. Weitere Angaben

Allgemein:

Haltungsart bei Eiern keine enthalten
Tierart der Gelatine keine enthalten
Behandlung der Öle / Fette keine enthalten
Wenn gehärtet, welche: -

Enthält das Fertigprodukt Fleisch? Nein
Wenn nein, Form von Vegetarismus? ovo-lakto-vegetarisch

Alkohohlaltig Ja
Wenn ja, wieviel: Alkohol verdampft weitgehend bei der Zubereitung

GVO:

Enthält der Rohstoff GVO-Zutaten gemässe EG Nr. 1829 und aktueller LMV? Nein
Wenn ja, welche: -

Allergene:

Enthält der Rohstoff eine oder mehrere allergene Komponenten nach aktueller LMV? Ja
Wenn ja, welche: Schwefeldioxid

Kann Spuren enthalten: -

Freigabe von: Sven Schubert, am 13.07.2020 mit Revisionsstand: 2, Status: final
 Geändert von: Annica Faller, am 29.06.2020
 Geprüft von: Chantal Frölich, am 29.06.2020
 Druckdatum: 24.07.2020
 Seite: 5 von 6

Die Verantwortung für die Aktualisierung dieses Formulars liegt bei: Arnulf Meusbürger

Gültig ab: 13.07.2020, Gültig bis: 13.07.2022

Label:

Ist das Produkt zertifiziert? Nein

Wenn ja, welche Zertifizierung? -

Zertifiziert durch: -

Code-Nummer: -

Weitere Zertifizierungen? -

Wenn ja, welche Zertifizierung? -

Zertifiziert durch: -

Code-Nummer: -

Datum:

22.07.2020

Unterschrift des Produzenten:

Annica Faller