

## Produktspezifikation

<b>Erstellungsgrund</b>	Änderung
<b>Grund bei Änderung:</b>	Aktualisierung
<b>Ersetzt Version vom:</b>	10.07.2019

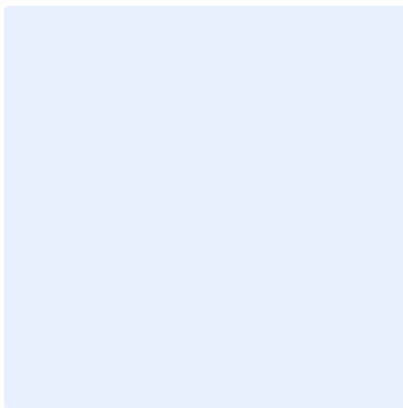
### 1. Allgemeine Angaben

<b>Artikelnummer Ospelt food AG</b>	21804
<b>Artikelbezeichnung</b>	Marroni in Caramelsauce
<b>Sachbezeichnung nach LMV</b>	Marroni in Caramelsauce
<b>Lieferantenanschrift</b>	Ospelt food AG, Tiefrietstrasse 7, 7320 Sargans
<b>Hersteller</b>	Ospelt food AG
<b>Identitätskennzeichen</b>	CH 301

### 2. Produktbeschreibung

<b>Produktionsland</b>	Schweiz
<b>Nettogewicht Transporteinheit</b>	-
<b>Nettogewicht Verkaufseinheit</b>	1500 g
<b>Stückgewicht</b>	-
<b>Aussehen (Form, Farbe)</b>	Geschälte Marroni in Caramelsauce
<b>Geruch</b>	Nach Marroni und Caramel
<b>Geschmack</b>	Nach Marroni und Caramel
<b>Textur</b>	Marroni noch leicht knackig im Biss

#### Bild



### 3. Herstellung / Zubereitung

<b>Herstellverfahren</b>	Marroni und Caramelsauce wurden in die Schale abgefüllt, verschlossen, pasteurisiert, etikettiert und abschliessend ausgezeichnet.
<b>Zubereitung</b>	Mikrowelle: Karton entfernen und Deckelfolie einstechen. Während 3 Min. bei 600 Watt erhitzen. Vor dem Servieren sorgfältig umrühren. Pfanne: Den Schaleninhalt zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. heiss werden lassen, gelegentlich rühren.

### 4. Haltbarkeit / Lagerung

<b>Lagerbedingungen</b>	Raumtemperatur
<b>Haltbarkeit ab Lieferung</b>	120 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	883		
	kcal	209		
Fett	g	0.5		
davon gesättigte FS	g	< 0.5		
Kohlenhydrate	g	46		
davon Zucker	g	26		
Nahrungsfasern	g	-		
Protein	g	2.0		
Natrium Na	g	-		
Kochsalz NaCl	g	0		

## 7. Verpackung / Palettierung

### Primärverpackung





Verpackungsbestandteil	Material	Entsorgungs-Code
		Ziffern gemäss Legende*
OB	PETAlOx/PAO/PPP	7
UB	PP/EVOH/PP	7

### Sekundärverpackung

Verpackungsbestandteil	Material	Entsorgungs-Code
		Ziffern gemäss Legende*
Karton	Karton	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)	%
Kastanien	Italien / Portugal	70
Gebrannter Zucker		22
Wasser		

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** Nein  
**Wenn ja, wieviel:** -

**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?** Nein  
**Wenn ja, welche:** -

**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? Nein  
Wenn ja, welche Zertifizierung? -  
Zertifiziert durch: -  
Code-Nummer: -

Datum:  
22.07.2020

Unterschrift des Produzenten:  
Annica Faller