

Produktspezifikation

Artikelbezeichnung:

Artikel-Nr. Kunde:	
Artikel-Nr. Ospelt food AG:	23332
Artikelbezeichnung:	Steak Tatar Sauce TK
Sachbezeichnung nach LMV:	Saucenzubereitung
Netto-Gewicht [Kg]:	1200 [g] 6 Stück pro Karton
Lieferantenanschrift:	Ospelt food AG Tiefrietstrasse 7 7320 Sargans
Identitätskennzeichen:	CH301

Produktbeschreibung:

Produktionsland:	Schweiz
Aussehen:	Dickflüssige, dunkelrote Sauce mit Stücken
Geruch:	Tomatig, würzig
Geschmack:	Süsslich , nach Tomaten und Kapern
Textur:	Viskos mit Stücken

Herstellung / Zubereitung:

Herstellverfahren:	Die Zutaten werden gewolft und mit dem Saucen HF vermischt, portioniert und eingefroren.
Zubereitung:	Auftauen lassen und servieren.

Haltbarkeit / Lagerung:

Lagerbedingungen:	< -18°C
Haltbarkeit ab Lieferung:	6 Monate

Produktionsverfahren:

Deklarationsrelevante Verfahren:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> geräuchert | <input type="checkbox"/> frittiert |
| <input type="checkbox"/> aus Fleischstücken zusammengefügt | <input type="checkbox"/> paniert |
| <input type="checkbox"/> blanchiert | <input type="checkbox"/> aufgetautes Produkt |
| <input type="checkbox"/> durchgegart | <input type="checkbox"/> unter Schutzatmosphäre verpackt |
| <input type="checkbox"/> vorfrittiert | <input checked="" type="checkbox"/> andere: Tiefgekühlt. |
| <input type="checkbox"/> kein deklarationsrelevantes Verfahren | |

Nährwerte:

Merkmal	Einheit	Nennwert	Minimum	Maximum	Methode
Energiewert	kJ / 100 g	645			
	kcal / 100 g	154			
Fett	g / 100 g	9.5			
Davon ges. Fettsäuren	g / 100 g	0.6			
Kohlenhydrat	g / 100 g	15.5			
Davon Zucker	g / 100 g	5.4			
Protein	g / 100 g	2.0			
Kochsalz	g / 100 g	2.7			

Verpackung / Palettierung:

	Verpackungsart (Karton, Beutel etc.)	Gewicht der Einheit (netto)
Primär Verpackung	Kunststoffbeutel (PAO/PEM)	1200 [g]
Sekundär Verpackung	Karton mit 6 Stk.	7.2 [kg]

Mikrobiologie:

	Einheit	Grenzwert
GkZ	KBE/g	1'000'000
Enterobacteriaceae	KBE/g	1'000
Listeria monocytogenes	KBE/g	100
Salmonellen spp.	KBE/g	n.n. in 25g
Staphylokokkus koagulase pos.	KBE/g	1'000

Zutaten und weitere Angaben nach LIV/LMIV:

Zutaten / Zusatzstoffe	Herkunft	%
Tomatenkonzentrat	Italien	21
Wasser		
Essiggurken (Gurken, Wasser, Branntweinessig, Kochsalz, Süßungsmittel: E 954)		17
Gewürzzubereitung (Zucker, Kochsalz, Gewürze (Paprika, Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano, Thymian, Salbei, Rosmarin), Streuwürze (Speisesalz, Maltodextrin, Zwiebeln, Hefeextrakt, Sonnenblumenöl, Gewürze, Trennmittel: Siliciumdioxid (E551), Zucker, Gewürzextrakte), Verdickungsmittel: E 415)		12.7
Weissweinessig		
Rapsöl		
Oliven gefüllt (Oliven, Wasser, Paprika (Paprika, Wasser, Verdickungsmittel: Natriumalginat (E401), Guarkernmehl (E412), Festigungsmittel: Calciumchlorid (E509)), Kochsalz, Säuerungsmittel: E 270, E 330)		6
Kapern (Kapern, Wasser, Branntweinessig, Kochsalz)		
Senf (Wasser, Senfsamen , Essig, Kochsalz, Zucker, Gewürze)		
Zwiebeln		
Verdickungsmittel: E 415		
Würzsauce (Branntweinessig, Pfeffer, Kochsalz)		

Weitere Angaben:

Zusätzliche Angaben zu Fisch/Krebs- und Weichtieren:

aus Zucht Wildfang Binnenfischerei

Bei Wildfang und Binnenfischerei:

Fanggeräte-Kategorie (gemäss LIV / VO (EU) Nr. 1379/2013):

Allgemein:

Haltungsart bei Eiern: Bodenhaltung Freiland keine enthalten

Tierart der Gelatine: Schwein Rind / Kalb keine enthalten

Behandlung der Öle / Fette:
Wenn gehärtet, welche: gehärtet ungehärtet keine enthalten

Ovo-lacto-vegetarisch: ja nein

Alkohohlaltig:
Wenn ja, wie viel: ja nein

GVO:

Enthält der Rohstoff GVO-Zutaten gemäss EG Nr.1829 und aktueller LMV?

ja nein

Wenn ja, welche:

Allergene:

Enthält der Rohstoff eine oder mehrere allergene Komponenten nach aktueller LMV?

ja nein

Wenn ja, welche: Senf

Label:

Bio Produkt: ja nein
Wenn ja, welche Qualität: Knospe Suisse Knospe Bio
Und zertifiziert durch:

Andere zertifizierte Label:
Und zertifiziert durch:
Code-Nummer:

Datum:
27.03.2018

Unterschrift des Produzenten:
Désirée Strässle