

PRODUKTCODE	V907030XP
ARTIKELBEZEICHNUNG	ROYAL INDIAN VORSPEISEN
VERPACKUNGSEINHEITS-GEWICHT	20 x 30g
VERPACKUNGSEINHEITEN PRO PACK	4
PRODUKTZUSTAND	Gefroren
PRODUKTIONSSTÄTTE	The Authentic Food Company Ltd, Unit 4/5, Sharston Green Business Park, Robeson Way, Sharston, Manchester M22 4SW, Großbritannien Tel: 0161 495 4000 Fax: 0161 495 4001
KONTAKTANGABEN	www.tafc.com
GELIEFERT VON	The Authentic Food Company Ltd
EU-WARENNUMMER	19056090

Produkterscheinung:



PRODUKTABBILDUNG	Eine köstliche Kombination aus Süßkartoffel-Bhajis, Pilz-Frühlingszwiebel-Pakorras und Butternusskürbis-Samosas, mit Mango-Chutneysoße im Tütchen.
-------------------------	--

CONTROL DOC

ZUTATEN	<p>BUTTERNUSSKÜRBIS-SAMOSA: Teig (23%) (Weizenmehl, Wasser, Kokosnussöl, Salz), Butternusskürbis Füllung (77%) (Butternusskürbis (43%), Zwiebeln, rote Paprika, Rapsöl, Zucker, Knoblauchpüree (Knoblauch, Säureregulator: Zitronensäure (E330)), Ingwerpüree (Ingwer, Säureregulator: Zitronensäure (E330)), Korianderblatt, Salz, Koriander, Kaloonji-Zwiebelsamen, Kreuzkümmelsamen, Fenchel, getrocknete rote Chilischoten, Kurkuma).</p> <p>SÜSSKARTOFFEL-BHAJI: Süßkartoffeln (23%), Kichererbsenmehl, Rapsöl, Blumenkohl, Zwiebeln, Wasserkastanien, Wasser, Salz, Knoblauchpüree (Knoblauch, Säureregulator: Zitronensäure (E330)), Ingwerpüree (Ingwer, Säureregulator: Zitronensäure (E330)), Korianderblatt, Chilipulver, Garam Masala (Koriander, Kreuzkümmel, schwarzer Pfeffer, Zimt, Gewürznelken, Kardamom), Kurkuma, Backpulver (Backtriebmittel: Natriumphosphate (E450), Natriumkarbonate (E500); Weizenmehl).</p> <p>PILZ-FRÜHLINGSZWIEBEL-PAKORA: Pilze (26%), Zwiebeln, Mehl mit Backpulverzusatz (Weizenmehl, Backtriebmittel: Natriumphosphate (E450), Natriumkarbonate (E500)), Rapsöl, Kohl, Kartoffeln, Frühlingzwiebeln (4%), Knoblauchpüree (Knoblauch, Säureregulator: Zitronensäure (E330), Flüssigvollei, Korianderblatt, Salz, Koriander, Garam Masala (Koriander, Kreuzkümmel, schwarzer Pfeffer, Zimt, Gewürznelken, Kardamom), Kurkuma, getrocknete rote Chilischoten.</p> <p>MANGO-CHUTNEY: Zucker, Mango (45%), Salz, Ingwer, Chilipulver, Knoblauch, Säureregulator: Essigsäure; Zwiebelsamen, Kreuzkümmelsamen.</p>
----------------	---

ZUTATEN ETIKETTENANGABE	<p>BUTTERNUSSKÜRBIS-SAMOSA: Teig (23%) (Weizenmehl, Wasser, Kokosnussöl, Salz), Butternusskürbis Füllung (77%) (Butternusskürbis (43%), Zwiebeln, rote Paprika, Rapsöl, Zucker, Knoblauchpüree, Ingwerpüree, Gewürze, Korianderblatt, Salz, Kaloonji-Zwiebelsamen, Kreuzkümmelsamen, getrocknete rote Chilischoten).</p> <p>SÜSSKARTOFFEL-BHAJI: Süßkartoffeln (23%), Kichererbsenmehl, Rapsöl, Blumenkohl, Zwiebeln, Wasserkastanien, Wasser, Salz, Knoblauchpüree, Ingwerpüree, Gewürze, Korianderblatt, Backpulver (Backtriebmittel: Natriumphosphate, Natriumkarbonate; Weizenmehl).</p> <p>PILZ-FRÜHLINGSZWIEBEL-PAKORA: Pilze (26%), Zwiebeln, Mehl mit Backpulverzusatz (Weizenmehl, Backtriebmittel: Natriumphosphate, Natriumkarbonate), Rapsöl, Kohl, Kartoffeln, Frühlingzwiebeln (4%), Knoblauchpüree, Vollei, Korianderblatt, Gewürze, Salz, getrocknete rote Chilischoten.</p> <p>MANGO-CHUTNEY: Zucker, Mango (45%), Salz, Ingwer, Chilipulver, Knoblauch, Säureregulator: Essigsäure; Zwiebelsamen, Kreuzkümmelsamen.</p> <p>HINWEIS FÜR ALLERGIKER: Enthält Ei, Gluten, Weizen.</p>
------------------------------------	---

HERSTELLUNGSLAND	UK
-------------------------	----

ENDGÜLTIGE PRODUKTPRÄSENTATION UND EIGENSCHAFTEN: Indisches Snacksortiment	
PRODUKT-PRÄSENTATION IN DER PACKUNG	Drei blaue Polyethylenbeutel in Lebensmittelqualität mit jeweils 20 Stück der einzelnen Produktkomponenten (Süßkartoffel-Bhajis, Pilz-Frühlingszwiebel-Pakoros oder Butternusskürbis-Samosas) sowie 20 Tütchen Mango-Chutneysoße Inhalt, im Wellpappkarton verpackt, auf dem zweiseitig Produktetiketten mit Angabe von Produktname, Produktbeschreibung, Produktcode, Packungsgröße, Angabe der Lebensmittelzutaten, Hinweis für Allergiker, Lagerungsanweisungen, Kochanweisungen, Julienne-Chargennummer und „Mindestens haltbar bis“ angebracht sind.
PRODUKTERSCHENUNG	Goldbraun-orangefarbene Bhajis aus gehackten Süßkartoffeln und Gemüse in Kichererbsenmehl-Backteig. Dunkelgoldbraune Pakoras aus gehackten Pilzen und Gemüse in Weizenmehl-Backteig. Butternusskürbis-Samosa: Ein sauberes, gleichschenkliges Dreiecks-Teigpäckchen, mit gewürztem gehacktem Butternusskürbis und Gemüse gefüllt. Der Teig ist dünn und hell goldbraun in der Farbe. Beim Kochen wird der Teig dunkler, wobei die Ränder leicht dunkler in der Farbe sind und einige Stellen durchsichtig erscheinen können. Der Butternusskürbis ist hellorange in der Farbe, wobei Zwiebel- und Kreuzkümmelsamen zu erkennen sind. Mango-Chutney: Grob gehackt, glatt, mit Zwiebelstückchen und schwarz mit Kreuzkümmelsamen gefleckt.
PRODUKTAROMA	Süßkartoffel-Bhaji: Charakteristisch für Backteig, Süßkartoffeln und wärmende Gewürze. Pilz-Pakora: Charakteristisch für Backteig, Pilze und wärmende Gewürze. Butternusskürbis-Samosa: Charakteristisch für frittierten Teig, Gemüse und wärmende Gewürze. Mango-Chutney: Typisch für Mango-Chutney, süß und sauer.
PRODUKTGESCHMACK	Süßkartoffel-Bhaji: Charakteristisch für Kichererbsen-Backteig, Süßkartoffeln und Gewürze. Pilz-Pakora: Charakteristisch für Backteig, Pilze und Gewürze. Butternusskürbis-Samosa: Charakteristisch für Teig, Butternusskürbis, Zwiebeln und Öl, mit einem mittleren Gewürzaroma von Chilischoten und Zwiebelsamen. Mango-Chutney: Süß und sauer, typisch für Mango-Chutney. Leichte Chili-Schärfe.
PRODUKTKONSISTENZ	Süßkartoffel-Bhaji: Knusprig fester äußerer Teig, leicht feuchter innerer Teig, Süßkartoffeln und Gemüse sollten weich, aber noch knackig im Biss sein. Pilz-Pakora: Knusprig fester äußerer Teig, leicht feuchter innerer Teig, Pilze und Gemüse sollten weich sein. Butternusskürbis-Samosa: Der Teig sollte sehr knusprig sein, das Gemüse durchgekocht, weich und leicht feucht, aber nicht matschig. Mango-Chutney: Glatte, dickflüssige Soße mit festen Mangostücken.

<p>ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG</p>	<p>Vor dem Kochen nicht auftauen. Bhajis und Samosas in heißem Öl (170°C) 4 - 6 Minuten frittieren, bis sie knusprig und goldbraun sind. Backofen (200°C/400°F/Gas Stufe 6): Pakoras auf Backblech legen, noch gefroren im vorgeheizten Ofen 8 Minuten garen, oder bereits aufgetaut 4 Minuten lang garen. Das Soßentütchen kann 1-2 Minuten in warmem Wasser aufgetaut werden. Bitte versichern Sie sich, dass das Produkt vor dem Servieren kochend heiß ist.</p>
<p>ZUSAMMENFASSUNG DES VERFAHRENS</p>	<p>Die Zutaten werden gemäß dem dokumentierten Rezept zubereitet und gekocht. Das fertige Produkt wird gemäß der dokumentierten Methode erstellt. Das Produkt wird sodann gefroren, verpackt und im tiefgefrorenen Zustand bei mindestens -18°C gelagert. Diese Gefrieretemperatur wird in der gesamten Vertriebskette beibehalten.</p>

<p>PRIMÄRVERPACKUNG</p>	<p>Polyethylenbeutel in Lebensmittelqualität Maße: 300 x 300 mm Taragewicht: 6g</p> <p>Soßentütchen: PE/PET/EVOH-Sperrschicht Maße: 95 x 95 mm Taragewicht: 2g</p>
<p>SEKUNDÄRVERPACKUNG</p>	<p>Wellpappkarton Materialqualität: 180KK/140/B Maße: 266 x 206 x 172mm Taragewicht: 189g 3 Beutel und 20 Soßentütchen pro Karton Bruttokartongewicht: 2.647kg Karton mit Packbandversiegelung Mit Informationsetikett auf dem Karton, Etikettenangabe wie folgt: Produkttitel, Untertitel, Gewicht, Zutatenliste, Zubereitungsempfehlung, Herstellangaben, Barcode, Artikelnummer, Losnummer, Mindestens haltbar bis Ende.</p>
<p>PALETTIERUNG</p>	<p>Blaue Europalette (Europa-Zone) 15 Kartons pro Lage 9 Lagen pro Palette 135 Kartons pro Palette Maße: 800 x 1200 x 1698mm Bruttopalettegewicht: 382.345kg Palette in Schrumpffolie eingeschweißt.</p>

PRODUKTSPEZIFIKATION

LAGERBEDINGUNGEN	Bei mindestens -18°C oder niedrigerer Temperatur permanent tiefgefroren lagern
MINDESTHALTBARKEIT AB PRODUKTION	18 Monate.
RESTLAUFZEIT BEI AUSLIEFERUNG	Die Haltbarkeit des Produkts beträgt bei anweisungsgemäßer Lagerung 18 Monate ab dem Produktionsdatum. Falls nicht anders mit dem Kunden individuell vereinbart, beträgt die Mindesthaltbarkeit bei Auslieferung 6 Monate. Nach dem Öffnen ist das Produkt im Kühlschrank aufzubewahren und innerhalb von 24 Stunden zu verbrauchen. Wir empfehlen die Wiedererhitzung aus dem gefrorenen Zustand.

PRODUKT-BARCODE:	5015274312068	AUSSENVERPACKUNGS-BARCODE	05015274312068
-------------------------	---------------	----------------------------------	----------------

QUALITÄTSKONTROLLVERFAHREN	Zur Erstellung von Kontrollen an kritischen Punkten im Herstellungsprozess wurden HACCP-Prinzipien angewandt. Diese erstrecken sich vom Wareneingang bis hin zur Endverpackung des Produkts. Zur Erfüllung der Sorgfaltspflicht werden alle durchgeführten Kontrollen festgehalten. Es werden Qualitätskontrollen durchgeführt, um sicherzustellen, dass das Produkt den Kriterien wie in der Spezifikation festgelegt entspricht. Alle Produkte werden vor dem Versand einer Metalldetektorprüfung unterzogen.
-----------------------------------	---

MIKROBIOLOGISCHE NORMEN				Mikrobiologische Verfahren
TEST	REFERENZVERFAHREN	ZIELZÄHLUNG	PRODUKTIONS-AUSSCHUSSZÄHLUNG	
AEROB (TVC)	GMP/IFST-Richtlinien	<1.000	≥100.000	AFC-gefertigte Produkte werden routinemäßig entsprechend den Produktionsverfahren in einem externen, akkreditierten Labor getestet; falls die Ergebnisse die angegebenen Normen nicht erfüllen, wird eine erneute Analyse durchgeführt. Die technische AFC-Abteilung führt außerdem eine komplette und umfassende Untersuchung durch, und falls sich ein Pathogenbefund bestätigt, bezieht man sich auf die Firmenkrisenmanagement- und Produktrückrufverfahren.
ENTERO	GMP/IFST-Richtlinien	<100	≥1.000	
E.COLI	GMP/IFST-Richtlinien	<10	≥100	
B.CEREUS	GMP/IFST-Richtlinien	<100	≥1.000	
S.AUREUS	GMP/IFST-Richtlinien	<20	≥100	
SALMONELLEN	GMP/IFST-Richtlinien	Nicht indiziert	Positive Anzeichen in 25g	
LISTERIEN	GMP/IFST-Richtlinien	Nicht indiziert	Positive Anzeichen in 25g	

PRODUKTSPEZIFIKATION

NÄHRWERTANGABEN: MANGO-CHUTNEY	PRO 100g	PRO 60g
BRENNWERT (Kcal)	221	133
BRENNWERT (Kj)	938	563
EIWEISS (g)	0.5	0.3
KOHLENHYDRATE (g)	54.7	32.8
DAVON ZUCKER (g)	48.3	29.0
DAVON POLYOLE (g)	0*	0
DAVON STÄRKE (g)	6.4*	3.8
FETT (g)	0.1	0.1
DAVON GESÄTTIGT (g)	Spur	Spur
DAVON EINFACH UNGESÄTTIGT (g)	Spur	Spur
DAVON MEHRFACH UNGESÄTTIGT (g)	Spur	Spur
DAVON CHOLESTERIN (mg)	0*	0
DAVON TRANSFETTSÄUREN (g)	0	0
BALLASTSTOFFE (g)	0.6	0.4
NATRIUM (mg)	836.7	502.0
SALZ (g)	2.1	1.3

NÄHRWERTANGABEN: MANGO-CHUTNEY	PRO 100g	PRO 60g
KALIUM (mg)	30.0	18.0
KALZIUM (mg)	23.0*	13.8
EISEN (mg)	2.3*	1.4
MAGNESIUM (mg)	27.0*	16.2
PHOSPHOR (mg)	10.0*	6.0
ZINK (mg)	0.1*	0.1
FOLAT (µg)	0*	0
VITAMIN A ALS RETINOLÄQUIVALENT (µg)	0*	0
VITAMIN B1 (THIAMIN) (mg)	0*	0
VITAMIN B2 (RIBOFLAVIN) (mg)	0*	0
VITAMIN B3 (NIACIN) (mg)	0.1*	0.1
VITAMIN C (mg)	1.0*	0.6
VITAMIN D (µg)	0*	0

Nährwertangaben „wie verkauft“ analysiert (09.07.11) *theoretisch berechnet über Hamilton Grant-Rezeptursystem, basierend auf McCance & Widdowson-Werten

RICHTWERTE FÜR DEN TAGESBEDARF (ERWACHSENE)								
	Brennwert (Kcal)	Eiweiß (g)	Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Fett (g)	Gesättigt (g)	Ballaststoffe (g)	Salz (g)
GDA-Bedarf	2000	45	230	90	70	20	24	6
% des GDA pro 60g	6.6	0.7	14.3	32.2	0.1	0	1.5	20.9

Rückseite der Packung Äquivalent:

Jede 60g Portion enthält:			
HOCH	GERING	GERING	HOCH
ZUCKER	FETT	GESÄTTIGTE FETTSÄURE	SALZ
29.0g	0.1g	0g	1.25g
32.2%	0.1%	0%	20.9%
Ihres Tagesbedarfs			

NÄHRWERTANGABEN: PILZ-FRÜHLINGSZWIEBEL-PAKORA	PRO 100g	PRO 60g
BRENNWERT (Kcal)	216	130
BRENNWERT (Kj)	899	539
EIWEISS (g)	4.2	2.5
KOHLLENHYDRATE (g)	23.1	13.9
DAVON ZUCKER (g)	2.1	1.3
DAVON POLYOLE (g)	0*	0
DAVON STÄRKE (g)	21.0*	12.6
FETT (g)	12.5	7.5
DAVON GESÄTTIGT (g)	1.0	0.6
DAVON EINFACH UNGESÄTTIGT (g)	7.7	4.6
DAVON MEHRFACH UNGESÄTTIGT (g)	3.2	1.9
DAVON CHOLESTERIN (mg)	6.8*	4.1
DAVON TRANSFETTSÄUREN (g)	0	0
BALLASTSTOFFE (g)	2.9	1.7
NATRIUM (mg)	540.0	324.0
SALZ (g)	1.3	0.8

NÄHRWERTANGABEN: PILZ-FRÜHLINGSZWIEBEL-PAKORA	PRO 100g	PRO 60g
KALIUM (mg)	343.3	206.0
KALZIUM (mg)	80.8*	48.5
EISEN (mg)	1.1*	0.7
MAGNESIUM (mg)	15.6*	9.4
PHOSPHOR (mg)	125.4*	75.3
ZINK (mg)	0.4*	0.3
FOLAT (µg)	17.0*	10.2
VITAMIN A ALS RETINOLÄQUIVALENT (µg)	40.4*	24.3
VITAMIN B1 (THIAMIN) (mg)	0.2*	0.1
VITAMIN B2 (RIBOFLAVIN) (mg)	0.1*	0.1
VITAMIN B3 (NIACIN) (mg)	1.4*	0.9
VITAMIN C (mg)	9.3*	5.6
VITAMIN D (µg)	0*	0

Nährwertangaben „wie verkauft“ analysiert (09.07.11) *theoretisch berechnet über Hamilton Grant-Rezeptursystem, basierend auf McCance & Widdowson-Werten

RICHTWERTE FÜR DEN TAGESBEDARF (ERWACHSENE)								
	Brennwert (Kcal)	Eiweiß (g)	Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Fett (g)	Gesättigt (g)	Ballaststoffe (g)	Salz (g)
GDA-Bedarf	2000	45	230	90	70	20	24	6
% des GDA pro 60g	6.5	5.6	6.0	1.4	10.7	3.0	7.2	13.5

Rückseite der Packung Äquivalent:

Jede 60g Portion enthält:			
GERING	MITTEL	GERING	MITTEL
ZUCKER	FETT	GESÄTTIGTE FETTSÄURE	SALZ
1.3g	7.5g	0.6g	0.81g
1.4%	10.7%	3.0%	13.5%
Ihres Tagesbedarfs			

NÄHRWERTANGABEN: BUTTERNUSSKÜRBIS-SAMOSA	PRO 100g	PRO 60g
BRENNWERT (Kcal)	158	95
BRENNWERT (Kj)	664	398
EIWEISS (g)	3.2	1.9
KOHLLENHYDRATE (g)	27.2	16.3
DAVON ZUCKER (g)	6.0	3.6
DAVON POLYOLE (g)	0*	0
DAVON STÄRKE (g)	21.2*	12.7
FETT (g)	4.6	2.8
DAVON GESÄTTIGT (g)	1.1	0.7
DAVON EINFACH UNGESÄTTIGT (g)	2.3	1.4
DAVON MEHRFACH UNGESÄTTIGT (g)	1.1	0.7
DAVON CHOLESTERIN (mg)	0*	0
DAVON TRANSFETTSÄUREN (g)	0	0
BALLASTSTOFFE (g)	2.6	1.6
NATRIUM (mg)	366.7	220.0
SALZ (g)	0.9	0.5

NÄHRWERTANGABEN: BUTTERNUSSKÜRBIS-SAMOSA	PRO 100g	PRO 60g
KALIUM (mg)	310.0	186.0
KALZIUM (mg)	52.5*	31.5
EISEN (mg)	1.1*	0.7
MAGNESIUM (mg)	25.7*	15.4
PHOSPHOR (mg)	43.8*	26.3
ZINK (mg)	0.3*	0.2
FOLAT (µg)	16.9*	10.1
VITAMIN A ALS RETINOLÄQUIVALENT (µg)	341.5*	204.9
VITAMIN B1 (THIAMIN) (mg)	0.1*	0.1
VITAMIN B2 (RIBOFLAVIN) (mg)	0*	0
VITAMIN B3 (NIACIN) (mg)	1.0*	0.6
VITAMIN C (mg)	25.0*	15.0
VITAMIN D (µg)	0*	0

Nährwertangaben „wie verkauft“ analysiert (11.07.11) *theoretisch berechnet über Hamilton Grant-Rezeptursystem, basierend auf McCance & Widdowson-Werten

RICHTWERTE FÜR DEN TAGESBEDARF (ERWACHSENE)								
	Brennwert (Kcal)	Eiweiß (g)	Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Fett (g)	Gesättigt (g)	Ballaststoffe (g)	Salz (g)
GDA-Bedarf	2000	45	230	90	70	20	24	6
% des GDA pro 60g	4.7	4.3	7.1	4.0	3.9	3.3	6.5	9.2

Rückseite der Packung Äquivalent:

Jede 60g Portion enthält:			
MITTEL	MITTEL	GERING	GERING
ZUCKER	FETT	GESÄTTIGTE FETTSÄURE	SALZ
3.6g	2.8g	0.7g	0.55g
4.0%	3.9%	3.3%	9.2%
Ihres Tagesbedarfs			

NÄHRWERTANGABEN: SÜSSKARTOFFEL-BHAJI	PRO 100g	PRO 60g
BRENNWERT (Kcal)	191	115
BRENNWERT (Kj)	801	481
EIWEISS (g)	6.6	4.0
KOHLLENHYDRATE (g)	22.6	13.6
DAVON ZUCKER (g)	9.6	5.8
DAVON POLYOLE (g)	0*	0
DAVON STÄRKE (g)	13.0*	7.8
FETT (g)	9.0	5.4
DAVON GESÄTTIGT (g)	0.7	0.4
DAVON EINFACH UNGESÄTTIGT (g)	5.4	3.1
DAVON MEHRFACH UNGESÄTTIGT (g)	2.6	1.6
DAVON CHOLESTERIN (mg)	0*	0
DAVON TRANSFETTSÄUREN (g)	0	0
BALLASTSTOFFE (g)	2.9	1.7
NATRIUM (mg)	586.7	352.0
SALZ (g)	1.5	0.9

NÄHRWERTANGABEN: SÜSSKARTOFFEL-BHAJI	PRO 100g	PRO 60g
KALIUM (mg)	560.0	336.0
KALZIUM (mg)	29.9*	18.0
EISEN (mg)	1.6*	1.0
MAGNESIUM (mg)	45.5*	27.3
PHOSPHOR (mg)	96.6*	57.9
ZINK (mg)	0.8*	0.5
FOLAT (µg)	87.1*	52.3
VITAMIN A ALS RETINOLÄQUIVALENT (µg)	7.0*	4.2
VITAMIN B1 (THIAMIN) (mg)	0.2*	0.1
VITAMIN B2 (RIBOFLAVIN) (mg)	0*	0
VITAMIN B3 (NIACIN) (mg)	0.8*	0.5
VITAMIN C (mg)	10.8*	6.5
VITAMIN D (µg)	0*	0

Nährwertangaben „wie verkauft“ analysiert (09.07.11) *theoretisch berechnet über Hamilton Grant-Rezeptursystem, basierend auf McCance & Widdowson-Werten

RICHTWERTE FÜR DEN TAGESBEDARF (ERWACHSENE)								
	Brennwert (Kcal)	Eiweiß (g)	Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Fett (g)	Gesättigt (g)	Ballaststoffe (g)	Salz (g)
GDA-Bedarf	2000	45	230	90	70	20	24	6
% des GDA pro 60g	5.7	8.8	5.9	6.4	7.7	2.1	7.2	14.7

Rückseite der Packung Äquivalent:

Jede 60g Portion enthält:			
MITTEL	MITTEL	GERING	MITTEL
ZUCKER	FETT	GESÄTTIGTE FETTSÄURE	SALZ
5.8g	5.4g	0.4g	0.88g
6.4%	7.7%	2.1%	14.7%
Ihres Tagesbedarfs			

INFORMATIONEN ZUR NAHRUNGSMITTELUNVERTRÄGLICHKEIT (Informationen für Allergiker gemäß Artikel 14 der Direktive 2000/13/EC)					
ALLERGENE/LEBENSMITTELZUSÄTZE	IM PRODUKT ENTHALTEN	BEMERKUNGEN (einschließlich vorhandenen Zutaten/Zusatz-stoffen, Deklaration jeglicher E-Nummern)	ALLERGENE/LEBENSMITTELZUSÄTZE	IM PRODUKT ENTHALTEN	BEMERKUNGEN (einschließlich vorhandenen Zutaten/Zusatz-stoffen, Deklaration jeglicher E-Nummern)
KÜNSTLICHE ANTIOXIDANTIEN	NEIN		MILCH ODER MILCHPRODUKTE	NEIN	
KÜNSTLICHE FARBSTOFFE	NEIN		WEICHTIERE ODER WEICHTIERPRODUKTE	NEIN	
KÜNSTLICHE AROMEN	NEIN		SENF ODER SENFPRODUKTE	NEIN	
KÜNSTLICHE KONSERVIERUNGSMITTEL	NEIN		NÜSSE ODER NUSSPRODUKTE	NEIN	
STANGENSELLERIE ODER STANGENSELLERIEPRODUKTE	NEIN		ERDNÜSSE	NEIN	
GETREIDENGLUTEN > 100mg/kg	JA	Weizenmehl	SAMEN ODER SAMENPRODUKTE	JA	Rapsöl, Kokosnussöl
GETREIDENGLUTEN > 20mg/kg < 100mg/kg	JA	Weizenmehl	SESAMKÖRNER ODER SESAMPRODUKTE	NEIN	
SCHALENTIERE ODER SCHALENTIERPRODUKTE	NEIN		SOJA ODER SOJAPRODUKTE	NEIN	
EIER ODER EIPRODUKTE	JA	Vollei	SULFITE/SCHWEFELDIOXID ZU >10mg/kg	NEIN	Schwefeldioxid-Übertragung von den Kartoffeln bei <10mg/kg
FISCH ODER FISCHPRODUKTE	NEIN		WEIZEN ODER WEIZENPRODUKTE	JA	Weizenmehl
LUPINEN ODER LUPINENPRODUKTE	NEIN		HEFEEXTRAKT ODER -PRODUKTE (einschl. MONONATRIUMGLUTAMAT)	NEIN	
FLEISCH ODER FLEISCHPRODUKTE	NEIN				

Bitte beachten: Die angegebenen Ernährungsdaten sind nach unserem besten Wissen korrekt. Diese Informationen wurden von unseren Lieferanten bezogen. 'The Authentic Food Company' hat keine medizinischen oder Expertenforschungen zur Nachprüfung dieser Informationen angestellt.

NAHRUNGSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITS-SICHERHEITSINFORMATIONEN	Dieses Produkt wird in einer Produktionsstätte hergestellt, wo bis auf Lupinen und Erdnüsse alle Hauptallergene verarbeitet werden, mit einer komplett dokumentierten Risikoanalyse zur Reduzierung der Gefahr einer Kreuzkontamination auf ein Minimum.
--	--

ERKLÄRUNG ZUR GENTECHNISCHEN VERÄNDERUNG

Entstammt jeglicher Bestandteil des Produkts gentechnisch veränderten Organismen, oder enthält es jegliches gentechnisch verändertes Protein oder gentechnisch veränderte DNA?	NEIN
Enthält das Produkt jegliche Zutaten, Lebensmittelzusätze, Aromen oder Verarbeitungshilfsstoffe, welche zwar kein gentechnisch verändertes Protein oder keine gentechnisch veränderte DNA enthalten, jedoch trotzdem von einem gentechnisch veränderten Organismus stammen?	NEIN
Wurden zur Produktion jeglicher Verarbeitungs-hilfsstoffe oder Lebensmittelzusätze jegliche gentechnisch veränderten Organismen verwendet, welche jedoch nicht im fertigen Verarbeitungshilfs-stoff oder Lebensmittelzusatzstoff vorhanden sind? (d.h. wo gentechnisch veränderte Enzyme zur Veränderung einer Zutat verwendet wurden, das Enzym jedoch nicht in der Zutat vorhanden ist)	NEIN
Stammen jegliche der verwendeten Zutaten von Tieren, welche als Teil ihrer Ernährung Futter erhalten haben, welches gentechnisch veränderte Zutaten enthält?	n/z
Enthält das Produkt jegliche Zutaten oder Derivate, welche von einem gentechnisch veränderten Organismus stammen könnten?	NEIN

ERNÄHRUNGSMÄSSIGE EIGNUNG DES PRODUKTS

ERNÄHRUNGSART	GEEIGNET	BEMERKUNGEN
ZÖLIAKIE	NEIN	Weizenmehl
MILCHFREI (LAKTOSEUNVERTRÄGLICHKEIT)	JA	
HALAL	NEIN	
KOSCHER	NEIN	
VEGANER (KEINE PRODUKTE TIERISCHEN URSPRUNGS, EINSCHLIESSLICH MILCHPRODUKTE)	NEIN	Vollei
LAKTO-VEGETARIER (KEIN FLEISCH, FISCH, GEFLÜGEL, KEINE EIER, ESSEN JEDOCH MILCHPRODUKTE)	NEIN	Vollei
OVO-LAKTO-VEGETARIER (KEIN FLEISCH, FISCH, GEFLÜGEL, ESSEN JEDOCH MILCHPRODUKTE UND EIER)	JA	

FREIGABE DER PRODUKTSPEZIFIKATION

Alle gelieferten Produkte müssen allen maßgeblichen Rechtsvorschriften der EU und UK entsprechen, einschließlich anerkannter Verfahrensregeln, die zum Zeitpunkt der Produktion auf das Produkt anwendbar sind.

Im Namen von The Authentic Food Company Ltd

UNTERSCHRIFT:

NAME IN DRUCKBUCHSTABEN: Karen Miles

DATUM: 03.09.13

POSITION: Process Technologist

Im Namen des Kunden:

UNTERSCHRIFT:

NAME IN DRUCKBUCHSTABEN:

DATUM:

POSITION:

Kundenbescheid: Bitte unterschreiben Sie diese Seite zur Bestätigung, dass Sie diese Spezifikation anerkennen, und senden Sie diese an den Spezifikationsmanager von AFC zurück. Falls innerhalb von 14 Tagen kein Rückversand dieser Seite erfolgt, wird dies als Akzeptanz dieser Spezifikation angesehen. Eine elektronisch übersandte Version dieser Spezifikation ist auch ohne Unterschrift gültig.

ÄNDERUNGSHISTORIE

DATUM	VERSION-Nr.	GRUND DER ÄNDERUNG
08.02.12	1	Neue Export-Produktspezifikation.
14.05.13	2	Nutrition section enhanced
03.09.13	3	minimum shelf life into depot increased to 6 months

DOKUMENTENKONTROLLE		
Dokument-Referenznummer: V167030XP – ROYAL INDIAN VORSPEISEN		
Ausgabedatum: 03.09.13	Ausgabe Nr. 3	Anzahl Seiten: 13
Herausgegeben von Karen Miles	Position: Process Technologist	