

Produktspezifikation

erstellt am: 23.11.20

Artikelbezeichnung	Ketchup mild 1,4kg
Marke des Artikels	MAUTNER MARKHOF
Lieferant	Mautner Markhof Feinkost GmbH; A-1110 Wien

GTIN / EAN-Nr EVE	9011900196824	Gebinde	PLASTIKFLASCHE
GTIN / EAN-Nr VKE	9011900296821	Füllmenge	1400 (gr)
Intrastat-/ Zolltarifnr.	21032000	Abtropfgewicht	
Artikelnummer EVE	9682	CCG Warengruppe	
Artikelnummer VKE	9682	UST-Satz	1

Logistische-Daten:			
CCG1 Palettenhöhe (cm)	92		
garantierte Restlaufzeit	180	Kühlung	ja nein x
Kartoninhalt in Stück	6		
Palettenhöhe inkl.Holz(cm)	137		
Abmessungen (cm) EVE	12,70 x 6,50 x 24,40	Abmessungen (cm) VKE	26,60 x 19,90 x 24,40
Bruttogewicht (kg) EVE	1,465	Bruttogewicht (kg) VKE	8,846
Nettogewicht (kg) EVE	1,400	Nettogewicht (kg) VKE	8,400
Anzahl Karton pro Palette	90	Anzahl Karton pro Lage	18
Verantwortl. GLN Name	9011900000008	Mautner Markhof Feinkost GmbH	

Rechtliche Bezeichnung | Tomatenketchup

Zutatenliste: | 54% Tomatenmark, Zucker, Weingeistessig (D:Branntweinessig), Wasser, modifizierte Maisstärke, Salz, Gewürze, Verdickungsmittel: Xanthan, Konservierungsstoff: Natriumbenzoat, natürliches Aroma.

Nährwertangaben in g pro		Rezeptureigenschaften	ja	nein
100 g		glutenfrei	x	
Brennwert (kJ)	551	laktosefrei	x	
Brennwert (kcal)	130	vegetarisch	x	
Fett	< 0,5	vegan	x	
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1	gekennzeichn. Produkteigenschaften	ja	nein
Kohlenhydrate	29,0	GVO - Kennzeichnungspflicht		x
davon Zucker	24,0	Biologisch gem.EG-Öko-VO 834/2007		x
Eiweiß	1,3	halal-fähig		x
Salz	2,7	kosher-fähig		x

Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Ketchup mild 1,4kg
Marke des Artikels	MAUTNER MARKHOF
Lieferant	Mautner Markhof Feinkost GmbH; A-1110 Wien

Allergene (gem. Anhang II VO (EU) Nr. 1169/2011)	laut Rezeptur im	
	Produkt enthalten	
Zutat	ja	nein
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		x
Eier und Eierzeugnisse		x
Fisch und Fischerzeugnisse		x
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		x
Soja und Sojaerzeugnisse		x
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)		x
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		x
Senf und Senferzeugnisse		x
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		x
Schwefeldioxid u.Sulfite: > 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂		x
Lupinen und Lupinenerzeugnisse		x
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		x

Mikrobiologische Merkmale

Frei von pathogenen Keimen entsprechend einer Guten Herstellpraxis (GMP).

QM-System

Unser QM-System wird in regelmäßigen Abständen auditiert und ist nach IFS (International Food Standard), BRC oder einem vergleichbaren Standard zertifiziert. Aktuelle Zertifikate stehen auf Nachfrage zur Verfügung. Die HACCP-Analyse ist ein wichtiger, vollständig integrierter Bestandteil unseres Qualitätsmanagementsystems.

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Das in dieser Spezifikation beschriebene Erzeugnis unterliegt nicht den Kennzeichnungsbestimmungen gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und Verordnung (EG) 1830/2003 in der jeweils gültigen Fassung.

Erklärung

Wir bestätigen, dass die von uns bezogenen Artikel in ungeöffnetem Zustand und bei angemessener Lagerung, bezogen auf den Untersuchungszeitpunkt und im Rahmen der von uns durchgeführten Untersuchungen, den Bestimmungen des europäischen und deutschen Lebensmittelrechts entsprechen.

Unsere Rezepturen können Änderungen unterliegen mit dem Ziel, unsere Produkte zu optimieren. Deshalb kann die Ihnen hier vorliegende Produktspezifikation nur eine begrenzte Aktualität haben. Selbstverständlich wird sie von uns regelmäßig auf den neuesten Stand gebracht. Die jeweils aktuelle Fassung senden wir Ihnen auf Anforderung gerne zu und stehen auch für spezielle Fragen jederzeit zur Verfügung.

Die Veröffentlichung und Weitergabe dieser Spezifikation bedarf unserer schriftlichen Genehmigung.

Dieses Dokument wurde per EDV erstellt und ist daher nicht unterzeichnet.