



**PRODUKTSPEZIFIKATION**  
**PRODUCT SPECIFICATION**

17.05.2021  
erstellt von; created by: JUH  
F07050\_01

<b>Produktbeschreibung / product description</b>	
<b>Produktbezeichnung / product description</b>	<b>Knoblauchsauce 250 ml</b> <b>garlic sauce 250 ml</b>
<b>Artikelnummer / item number</b>	<b>50500 67431</b>

<b>Lieferantenbeschreibung / supplier description</b>	
<b>Herstellungsland / country of production</b>	Österreich; Austria
<b>Adresse /address</b>	Felixstrasse 24, A-7210 Mattersburg
<b>Die Produktionsstätte ist zertifiziert nach.../ Certification of facility</b>	IFS, OFSS (based on BRC)

<b>Verpackungsbeschreibung / packaging description</b>	
<b>Primärverpackung (produktberührend) / primary packaging (touching product)</b>	
<b>Verpackungseinheit (Nettogewicht) / sales unit (net weight)</b>	250 ml / 245 g
<b>Art der Verpackung / type of packaging</b>	Kunststoffflasche; plastic bottle
<b>Material / material</b>	PP-Flasche; PP-bottle
<b>Sekundärverpackung / secondary packaging</b>	6 Flaschen pro Tray; 6 bottles per tray
<b>Material / material</b>	Wellpappetray; tray from corrugated board
<b>Material / material</b>	Schrumpffolie; shrink foil
<b>Tertiärverpackung / tertiary packaging</b>	
<b>Palettentyp / pallet type</b>	Europalette; euro pallet
<b>Beschichtung / palletisation</b>	6   Lagen/Palette; layers per pallet
<b>Beschichtung / palletisation</b>	1944   Stk/Palette; pieces per pallet
<b>Beschichtung / palletisation</b>	54   Trays/Lage; trays per layer
<b>EAN Verkaufseinheit / EAN sales unit</b>	9000295 874318
<b>EAN Liefereinheit / EAN delivery unit</b>	9000295 674314
<b>EAN Palette / EAN pallet</b>	9000295 674314

<b>Handhabung und Rückverfolgbarkeit / handling and traceability</b>	
<b>Transportbedingungen / conditions of transport</b>	Umgebungstemperatur ambient temperature
<b>Lagerbedingungen / conditions of storage</b>	Nicht über Raumtemperatur lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren. Store protected against heat. Keep refrigerated after opening.
<b>MHD bei Produktion / best before</b>	243 Tage; days
<b>Restlaufzeit / remaining shelf life</b>	91 Tage; days
<b>Chargenkennzeichnung / production code</b>	L+Kennzeichen Produktions-Jahr + Produktionstag lt. Julianischem Kalender (L + production year + production day by Julian calendar)
<b>Die Rückverfolgbarkeit wird gewährleistet durch... / Traceability is ensured by ...</b>	Losnummer und MHD productioncode and best before date



**PRODUKTSPEZIFIKATION**  
**PRODUCT SPECIFICATION**

17.05.2021  
erstellt von; created by: JUH  
F07050\_01

Details zum Produkt / product details	
<b>Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung/</b> legally required product name	Knoblauchsauce garlic sauce
<b>Zutaten /</b> ingredients	Wasser, Rapsöl, Zwiebeln, Zucker, Eigelb , modifizierte Stärke, Weingeistessig (CH, D: Branntweinessig), Knoblauch 2%, Salz, Zitronensaftkonzentrat, Gewürzextrakt, Säuerungsmittel Milchsäure, Verdickungsmittel Xanthan, Konservierungsstoff Kaliumsorbat.  water,rape oil, onions, sugar, egg yolk, modified starch, brandy vinegar, garlic 2%, salt, lemon juice concentrate, spice extract, acid lactic acid, thickener xanthan gum, preservative potassium sorbate.

Allergene / allergens	lt. Rezeptur im Produkt enthalten contained in product according to recipe
<b>Glutenhaltiges Getreide,- erzeugnisse /</b> gluten containing products	nein / no
<b>Krebstiere, -erzeugnisse /</b> crustaceans and products thereof	nein / no
<b>Ei und Eierzeugnisse /</b> eggs and products thereof	ja / yes
<b>Fisch und Fischerzeugnisse /</b> fish and and products thereof	nein / no
<b>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse /</b> peanuts and products thereof	nein / no
<b>Sojabohnen und Sojaerzeugnisse /</b> soybeans and products thereof	nein / no
<b>Kuhmilcheiweiss (incl. Laktose) /</b> Cow milk protein (incl. lactose)	nein/ no
<b>Schalenfrüchte, -erzeugnisse /</b> nuts and products thereof	nein / no
<b>Sellerie und Sellerieerzeugnisse /</b> celery and products thereof	nein / no
<b>Senf und Senferzeugnisse /</b> mustard and products thereof	nein / no
<b>Sesam und Sesamerzeugnisse /</b> sesame seeds and products thereof	nein / no
<b>SO<sub>2</sub>,&gt; 10mg/kg /</b> sulphur dioxide and sulphites > 10mg/kg	nein / no
<b>Lupine, -erzeugnisse /</b> lupines and products thereof	nein / no
<b>Weichtiere und Weichtiererzeugnisse /</b> molluscs and products thereof	nein / no

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe / declarable additives	lt. Rezeptur im Produkt enthalten contained in product according to recipe
<b>mit Farbstoff /</b> with colour	nein / no
<b>mit Konservierungsstoff /</b> with preservative	ja / yes
<b>mit Antioxidationsmittel /</b> with antioxidant	nein / no
<b>mit Geschmacksverstärker /</b> with taste enhancer	nein / no
<b>geschwefelt /</b> sulfurated	nein / no
<b>geschwärzt /</b> blackened	nein / no
<b>gewachst /</b> waxed	nein / no
<b>mit Phosphat /</b> with phosphate	nein / no
<b>mit Süßungsmittel /</b> with sweetener	nein / no
<b>enthält eine Phenylalaninquelle /</b> contains a source of phenylalanine	nein / no
<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken /</b> can have a laxative effect if consumed to excess	nein / no
<b>mit Alkohol /</b> with alcohol	nein / no
<b>koffeinhaltig /</b> contains caffeine	nein / no
<b>chininhaltig /</b> contains quinine	nein / no



**PRODUKTSPEZIFIKATION  
PRODUCT SPECIFICATION**

17.05.2021  
erstellt von; created by: JUH  
F07050\_01

<b>Sensorische Anforderungen / sensory requirements</b>	
<b>Optik / optical appearance</b>	homogene weiße Masse mit Knoblauchstückchen homogenous white paste with pieces of garlic
<b>Konsistenz / texture</b>	pastös viscous
<b>Geruch / aroma</b>	leicht säuerlich, nach Knoblauch, kein Fehlgeruch sourly, garlicky, no off-odour
<b>Geschmack / flavour</b>	leicht säuerlich, nach Knoblauch, kein Fehlgeschmack sourly, garlicky, no off-taste

<b>Analytische Anforderungen / analytical requirements</b>	
<b>Mikrobiologische Kennzahlen / microbiological values</b>	
<b>Gesamtkeimzahl / total plate count</b>	<1000 KBE/g; CFU/g
<b>Hefen und Schimmel / yeast and mould</b>	<100 KBE/g; CFU/g
<b>chemisch-physikalische Kennzahlen chemical-physical values</b>	
<b>pH-Wert / pH-value</b>	3,5 - 4,1
<b>Viskosität (Bostwick) / viscosity</b>	3 - 6 cm / 30"
<b>Säure als Essigsäure / acidity (acetic acid)</b>	0,4 - 1 %

<b>Nährwerte pro 100g / nutritional values per 100 g</b>	
<b>Brennwert / energy</b>	1589 kJ 385 kcal
<b>Fett / fat</b>	39 g
<b>davon gesättigte FS / of which saturates</b>	3,8 g
<b>Kohlenhydrate / carbohydrates</b>	7,2 g
<b>davon Zucker / of which sugars</b>	4,5 g
<b>Eiweiß / protein</b>	0,8 g
<b>Salz / salt</b>	1,6 g

<b>Gentechnik, Bestrahlung, Verpackung / GMO, irradiation, packaging</b>
<p><b>Die von Felix Austria produzierten und an Sie gelieferten Produkte entsprechen den Anforderungen des österreichischen Lebensmittelrechts und den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Union. Entsprechend den EU Verordnungen EG 1829/2003 und EG 1830/2003 unterliegen unsere Produkte nicht der GMO Kennzeichnungspflicht.</b></p> <p>The products delivered by Felix Austria are introduced conform to the Austrian Food Law and to the legal regulations of the European Union. According to the EU regulations EG 1829/2003 and EG 1830/2003 our products are not subjects to specific GMO labelling.</p>
<p><b>Das von Felix Austria an Sie gelieferte Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.</b></p> <p>The delivered product was not subject to ionising irradiation.</p>
<p><b>Das Verpackungsmaterial entspricht dem österreichischen Lebensmittelrecht und den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Union.</b></p> <p>The packaging material is conform to the Austrian Food Law and to the legal regulations of the European Union.</p>