



Reichold Feinkost GmbH

FORMBLATT PRODUKT-SPEZIFIKATION

Prozess: 17

Version: 09

Laufende Nr.: 09

Gültigkeit: 11.01.2016

1. Art.-Nr.: Bezeichnung / trade name:

5717

Dip hot Cheese

2. Deklaration / declaration:

| | |
|--|--|
| Marke / brand: | Chio (AT) |
| Verkehrsbezeichnung / trade name | Käse-Sauce/ cheese sauce |
| Zutaten / ingredients | Wasser, 9% Käse , modifizierte Stärke, 7% Paprika, Rapsöl, Maltodextrin, Tomaten in Tomatensaft (geschälte Tomaten, Tomatensaft), Milcheiweißerzeugnis , Emulgator: E 472e, Verdickungsmittel: Xanthan, Zucker, Butter , Magermilchpulver , Süßmolkenpulver , Speisesalz, Hefeextrakt, Gewürze, Gewürzextrakt, Schmelzsalze: E 331, E 339, E 452, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), Steinpilzpulver, natürliches Aroma, Pfefferonen, Karamellzuckersirup, Muskatnusseextrakt, Knoblauchextrakt, Säuerungsmittel: Essigsäure, Farbstoff: E 160a. Water, 9% cheese , modified starch, 7% paprika, rapeseed oil, maltodextrin, tomatoes in tomato juice (peeled tomatoes, tomato juice), milk protein product , emulsifier: E 472e, thickener: xanthan gum, sugar, butter , skimmed milk powder , sweet whey powder , salt, yeast extract, spices, spice extract, melting salts: E 331, E 339, E 452, iodised salt (salt, potassium iodate), porcini mushroom powder, natural flavouring, peperoni, caramelized sugar syrup, nutmeg extract, garlic extract, acid: acetic acid, colourant: E 160a. |
| Nennfüllmenge / nominal weight | 200ml |
| Abtropfgewicht / drained weight | |
| Lagerbedingungen / storage conditions | <input type="checkbox"/> + 2 bis + 8 °C <input checked="" type="checkbox"/> Raumtemperatur/ambiente temperature <input type="checkbox"/> - 18 °C |
| EAN | 40012452108239 |
| Sonstige Angaben Deklaration/ Other information Declaration | |

3. Produktbeschreibung / product description:

Käsedip, mit pikanter Würznote zum Dippen von Snackartikeln./
cheese dip, with piquant note to dip from snack article.

4. Nährwerte / nutritional values:



Reichold Feinkost GmbH

FORMBLATT PRODUKT-SPEZIFIKATION

Prozess: 17

Version 09

Laufende Nr.: 09

Gültigkeit: 11.01.2016

| Nährwertangabe auf/ nutritional labelling at: | 100 g | | x | | 100 ml | | | | |
|---|---------------------------------------|------|----------------------------|------------------|--------------------------------|------|--------------------------------------|--|--|
| | abgetropftes Produkt/ drained product | | | | | | | | |
| | 30 | ml | eine Portion/ a portion | | | | | | |
| | 100ml | | % RM* pro/ per 100ml | Einheit/ unit | pro Portion/ per serving | | % RM* pro Portion/ per serving | | |
| Brennwert/ Energy: | 630 | kJ | | | 189 | kJ | | | |
| Fett/ fat: | 151 | kcal | 8 | % | 45 | kcal | 2 | | |
| davon gesättigte Fettsäuren/ of which saturates: | 8,8 | g | 13 | % | 2,6 | g | 4 | | |
| Kohlenhydrate/ carbohydrate: | 2,4 | g | 12 | % | 0,7 | g | 4 | | |
| davon Zucker/ of which sugars: | 15,2 | g | 6 | % | 4,6 | g | 2 | | |
| Ballaststoffe/ fibre: | 0,4 | g | 0 | % | 0,1 | g | 0 | | |
| Eiweiß/ protein: | 0,0 | g | | | 0,0 | g | | | |
| Salz/ salt | 2,7 | g | 5 | % | 0,8 | g | 2 | | |
| | 1,72 | g | 29 | % | 0,52 | g | 9 | | |
| Portionen pro Packung/Servings per container | | | | | ≈ 7 | | Portionen/ Servings | | |

*(Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000kcal)/
Reference intake of an average adult (8 400 kJ/ 2 000 kcal)

5. Allergene (gemäß VO (EU) 1169/2011/ Anhang II) / allergens (according to Regulation (EU) 1169/2011/ annex II):

Laktose/ lactose,

6. Allergene (gemäß ALBA Liste 2009 / allergens (according to ALBA list 2009):

Laktose, / lactose

7. GMO (VO 1829/2003, VO 1830/2003):

- GVO frei / free of GMO
 keine GVO-Kennzeichnung notwendig / no GMO labeling required

8. Sensorik / sensorial:

| | |
|----------------------|---|
| Geruch / smell | würzig, leicht milchig/käsigt, arttypisch/ spicy, light milky/cheesy, typical |
| Geschmack / taste | scharf, käsigt, würzig/ hot, cheesy, spicy |
| Farbe / colour | gelblich, leicht orange/ yellow, light orange |
| Konsistenz / texture | Viskos/ viscous |

Zubereitungsanweisung für die Sensorik
/ preparation instruction for sensorial tests

Verzehrfertig/ ready to eat

9. Mikrobiologische Werte / microbiological values:

| Parameter / parameter | Einheit / unit | max. Wert / max. value | Bemerkung / remarks |
|--|----------------|---|------------------------|
| kommerziell steril/ commercial sterile | - | kommerziell steril/ commercial sterile | |

10. Chemische Werte / chemical values:

| Parameter / parameter | Methode / method | Sollwert / target | ± Toleranz / ± tolerance | Einheit/ unit | Bemerkung / remarks |
|-----------------------|--|-------------------|-----------------------------|------------------|------------------------|
| Salz/ salt | Berechnet aus Natrium/ calculated from sodium | 1,72 | 0,344 | % | |
| pH Wert/ value | pH meter | 5,7 | 0,3 | | |



Reichold Feinkost GmbH

FORMBLATT PRODUKT-SPEZIFIKATION

Prozess: 17
Version: 09
Laufende Nr.: 09
Gültigkeit: 11.01.2016

11. Physikalische Werte / physical values:

| Parameter / parameter | Methode / method | Sollwert / target | ± Toleranz / ± tolerance | Einheit / unit | Bemerkung / remarks |
|-----------------------|------------------|-------------------|--------------------------|----------------|---------------------|
| | | | | | |

12. Verpackung / packaging:

| | |
|--|-----------|
| Material / material | Glas/ jar |
| Größe, Volumen / size, volume | 282ml |
| Besondere Verfahren / particular methods | |

13. Gesamtlaufzeit und Kennzeichnung / shelf live and identification:

| | |
|---|-------------------------------|
| Gesamtlaufzeit bei Produktion / shelf live after production | 243 Tage/ days |
| Gesamtlaufzeit bei Anlieferung / shelf live on delivery | 182 Tage/ days |
| Platzierung MHD / position of BBD | Deckel + Etikett/ cap + label |
| Form des MHD / form of BBD | tt.mm.jjjj/ dd.mm.yyyy |

14. Geeignet für / suitable for: (+ = ja (yes) / - = nein (no))

| | | |
|---|--|---|
| Ovo-Lakto Vegetarier / Ovo-Lacto vegetarian | Meiden von Fleisch und Fisch/ Avoid meat and fish | + |
| Lakto Vegetarier /lacto vegetarian | Meiden von Fleisch, Fisch und Eier/ Avoid meat, fish and eggs | + |
| Ovo Vegetarier / Ovo vegetarian | Meiden von Fleisch, Fisch, Milch und Milchprodukte/ Avoid meat, fish, milk and milk products | - |
| Vegan | Meiden aller vom Tier stammenden Produkte/ Avoid all products of animal origin | - |

15. Sonstiges / others:

| |
|--|
| |
|--|

| | | | |
|-------------------------|------------|--------------------------|---------------|
| Erstellt / geändert am: | 27.09.2021 | Erstellt / geändert von: | Sven Andresen |
|-------------------------|------------|--------------------------|---------------|

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.