

Produktbezeichnung: Meerrettich Sauce**1. Angaben zum Produzenten****1.1 Allgemeines**

Produzent	chämi metzg ag
Ort	5442 Fislisbach
Kontaktperson	Marcel Wüest
Telefon Nr.	056 493 28 79
Telefax Nr.	056 493 35 13
E-Mail	info@chaemimetzg.ch
Produktbezeichnung	Meerrettich Sauce
Artikel Nr./ EAN-Code	siehe separate Liste

1.2 Transportbedingungen

Der Transport erfolgt gekühlt bei 2-5°C

1.3 Verpackung

Verpackungsgrösse	Kessel 2.3 kg Kessel 4.4 kg Becher 125ml
Packungsmittel	Kessel =PP Becher = PP

2. Angaben zum Produkt**2.1 Sachbezeichnung gemäss LKV**

Kalte Sauce,

2.2 Produktgebrauch

Kalt zu Fondue, Grilladen, Gemüse, Teigwaren, usw
Warm als Marinade, Saucenbasis für Fleisch

2.3 Dosierung

Nach Bedarf, Rezepte finden Sie unter: www.fonduesaucen.ch

2.4 Haltbarkeit und Lagerbedingungen

Kessel:

120 Tage Haltbarkeit bei Lagerung von 2-5°C

Im Originalgebinde bis Verbrauchsdatum

Im Anbruch bis Verbrauchsdatum

Ein kurzfristiger Temperaturunterschied hat keinen Einfluss auf die Qualität des Produktes.

Becher:

120 Tage Haltbarkeit bei Lagerung von 2-5°C

Im Originalgebinde bis Verbrauchsdatum

Im Anbruch bis Verbrauchsdatum

Ein kurzfristiger Temperaturunterschied hat keinen Einfluss auf die Qualität des Produktes.

2.5 Zusammensetzung nach LMV

Zutaten: Sonnenblumenöl, Meerrettich (13.8 %), **CH-Eier past.**, **Senf**, Tafelessig, Kochsalz, Gewürze, Hefeextrakt, Fett pflanzlich (ungehärtet), Zucker, Geschmacksverstärker (Natriumglutamat)

Sofern keine Angaben über Zusatzstoffe gemacht werden, garantiert die chämi metzg ag, dass keine Zusatzstoffe zugesetzt sind.

2.6 Enthaltene Allergene

Allergene	Enthalten	
	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide		X
Eier	X	
Fisch		X
Krebstiere		X
Weichtiere		X
Erdnüsse		X
Sojabohnen		X
Milch und Milchprodukte		X
Hartschalenobst (Nüsse)		X
Sellerie		X
Senf	X	
Sesamsamen		X
Schwefeldioxid und Sulfite		X
Lupinen		X

2.7 Nährwerttabelle für 100g

Energie	
Kilojoule	1896
Kalorien	460
Hauptnährstoffe	
Fette, total	48.00
<i>Fettsäuren, gesättigt</i>	6.02
Kohlenhydrate, verfügbar	3.13
<i>Zucker</i>	2.17
Protein	3.12
Salz	2.41

2.8 Mikrobiologische Werte des Produktes

Mikroorganismen	Wert	Einheit	Monitoring*
Aerobe mesophile Keime	<1'000'000	KBE / g	B
Escherichia coli	<100	KBE / g	B
Salmonella spp.	Nicht nachgewiesen	in 25g	B
Produktgruppe wird analysiert: * A = 1 x jährlich / B = alle 2 Jahre /			

Physikalische Parameter		Ja	Nein
Fremdkörper	Produkt wird metaldetektiert		X
Schutzgasverpackung	Produkt wird mit Schutzgas verpackt		X

2.9 Sensorische und morphologische Beschreibung des Produktes

Aussehen/Farbe	weiss, helles beige
Geruch/Aroma	leichte Meerretticharoma
Geschmack	starker Meerrettichgeschmack mit leichter Säure
Struktur	Fest mit leichter Struktur

Hiermit bestätigt die chämi metzg ag, dass die Ware den Anforderungen des schweizerischen Lebensmittelrechtes entspricht.

Datum	Unterschrift: Marcel Wüest
Donnerstag, 30. April 2020	