Artikelbezeichnung	Specht Sauerkraut fix & fertig 425 ml Dose
Marke des Artikels	SPECHT
Lieferant	Develey Senf & Feinkost GmbH - 82001 Unterhaching/München

GTIN/EAN-Nr EVE	4003274003568	Gebinde	Dose
GTIN/EAN-Nr VKE	4003274033565	Füllmenge	425 ML
Intrastat-/ Zolltarifnr.	20059960	Abtropfgewicht	385 GR
Artikelnummer EVE	356	CCG Warengruppe	782
Artikelnummer VKE	356	UST-Satz	2

Logistische Daten			
CCGl Palettenhöhe (CM)	103		
garantierte Restlaufzeit	240	Kühlung	Nein
Kartoninhalt in Stück	12		
Palettenhöhe inkl. Holz (CM)	104		
Abmessungen (CM) EVE	7.3 x 7.3 x 11	Abmessungen (CM) VKE	31 x 24 x 11
Bruttogewicht (GR) EVE	0.48	Bruttogewicht (GR) VKE	5.860
Nettogewicht (GR) EVE	0.40	Nettogewicht (GR) VKE	4.800
Anzahl Karton pro Palette	96	Anzahl Karton pro Lage	12
Verantwortl. GLN Name	4006824000000	Develey Senf & Feinkost GmbH	

rechtliche Bezeichnung	Weinsauerkraut
Zutatenliste	Weißkohl, Weißwein (2%), Schweineschmalz (2%), Salz, Zucker, Kartoffelstärke, Gewürze, Zwiebeln.

Artikelbezeichnung	Specht Sauerkraut fix & fertig 425 ml Dose
Marke des Artikels	SPECHT
Lieferant	Develey Senf & Feinkost GmbH - 82001 Unterhaching/München

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gem. §9 ZZuIV - Kenntlichmachung bei loser Ware, Kennzeichnugsregelung für Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	
Kenntlichmachung bei loser Abgabe	**laut Rezeptur im Produkt enthalten**
ohne Zusatzstoffe	X
mit Farbstoff	
mit Konservierungstoff	
mit Nitritpökelsalz und Nitrat	
mit Antioxidationsmittel	
mit Geschmacksverstärker	
geschwefelt	
mit Süßungsmittel/n	
mit Zucker/n und Süßungsmittel/n	
geschwärzt	
mit Phosphat	

Nährwertangaben in g je 100 Gramm		**Rezeptureigenschaften**	**Ja**	**Nein**
Brennwert (kJ)	161	glutenfrei	X	
Brennwert (kcal)	38	laktosefrei	X	
Fett	2,1	vegetarisch		X
- davon gesättigte Fettsäuren	0,9	vegan		X
Kohlenhydrate	1,8	**gekennzeichn. Produkteigenschaften**	**Ja**	**Nein**
- davon Zucker	1,3	GVO - Kennzeichnungspflicht		X
Eiweiß	1,3	Biologisch gem. EG-Öko-VO 834/2007		X
Salz	1,30	halalfähig		X
		kosherfähig		X

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 Eiererzeugnisse		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

Artikelbezeichnung	Specht Sauerkraut fix & fertig 425 ml Dose
Marke des Artikels	SPECHT
Lieferant	Develey Senf & Feinkost GmbH - 82001 Unterhaching/München

Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X
Senf und Senferzeugnisse		X
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		X
Schwefeldioxid u. Sulfite: > 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO2		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 verifiziert. Aktuelle Zertifikate stehen auf Nachfrage zur Verfügung. Die HACCP-Analyse ist ein wichtiger, vollständig integrierter Bestandteil unseres Qualitätsmanagemensystems.

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.