

Jackstädt GmbH & Co. KG Senf- und Konservenfabrik Porschnitzweg 2 D-95145 Oberkotzau		Telefon: + 49 9286 95200 Telefax: + 49 9286 952040 Internet: www.siebenstern.de E-Mail: verkauf@siebenstern.de
---	---	---

Produktspezifikation

5/1 Dose Tomatenpaprika geviertelt „Siebenstern“

Zolltarif-Nummer: 2001 9070 100

<i>Version</i>	<i>Änderungsdatum</i>	<i>Erstellungsdatum</i>	<i>Druckdatum</i>
0150/10	26.11.2014	15.04.2004	26.11.2014 11:20:00
<i>Artikelnummer</i>	<i>Verkehrsbezeichnung</i>	<i>Behältnis</i>	<i>EAN</i>
0150	Tomatenpaprika geviertelt	4.250 ml Dose	4006660002237

Volumen und Gewichte:	Volumen 4.250 ml	Füllmenge 3.900 g	Abtropfgewicht 1.900 g
Rohware:	<ul style="list-style-type: none"> - Tomatenpaprika - Herkunft: Türkei - Vorbehandelt durch waschen, selektieren, sortieren, schneiden, pasteurisieren 		
Produktbeschreibung:	<ul style="list-style-type: none"> - tafelfertig im leicht gelblichen, klarem Aufguss - ohne Konservierungsmittel hergestellt - ohne Zusatz von Zucker, mit Süßungsmittel 		
Zutaten: (Allergene unterstrichen)	Tomatenpaprika geviertelt, Branntweinessig, Salz, Süßungsmittel Saccharin		
Sensorik:	Optik:	Rote Paprika Streifen im Aufguss	
	Konsistenz:	Bissfest	
	Geschmack:	Arttypisch, pikant würzig und essigsauer, leicht süß, kein Fremdgeschmack	
	Geruch:	Arttypisch, würzig, essigsauer, kein Fremdgeruch	
Brenn- und Nährwerte auf 100 g: (berechnet ca.)	Brennwert:	70 kJ 17 kcal	
	Fett:	0,2 g	
	Davon gesättigte Fettsäuren:	< 0,1 g	
	Kohlenhydrate:	3,5 g	
	Davon Zucker:	2,2 g	
	Eiweiß:	1,3 g	
	Salz:	1,5 g	
	Natrium:	0,6 g	
	Sonstige Angaben:	Es handelt sich um ein Naturprodukt und unterliegt daher natürlichen Schwankungen.	
Chemisch, physikalische Werte auf 100 g: (berechnet ca.)	pH-Wert:	< 4,0	
	Gesamtsäure:	1 % ± 0,1 (ber. als Essigsäure)	
Mikrobiologie:	Frei von pathogenen, toxinbildenden und anaeroben Keimen. Nach einem Bebrüten von 14 Tagen bei 37° C weder Gasbildung noch Änderung im pH-Wert.		

Gewicht Einheit:	4,5 kg		
Maße Einheit:		Ø	Höhe
		155 mm	250 mm
EAN Umverpackung:	4006660402235		
Einheiten Umverpackung:	3 Dosen im Karton		
Maße Umverpackung:	Länge	Breite	Höhe
	485 mm	160 mm	250 mm
Gewicht Umverpackung:	13,5 kg		
Palettierung:	Stück/Palette	Stück/Lage	
	165	33	
MHD: Restlaufzeit, Lagerung:	Nach Abfüllung 4 Jahre. Bei frostfreier und trockener Lagerung beträgt die Haltbarkeit im original verschlossenen Behältnis bei Anlieferung ca. 12 Monate.		
Verpackung:	4.250 ml Weißblechdose, mit Etikett, innen weiß lackiert		
Loskennzeichnung und MHD:	Siehe Codierung Deckelrand		
Lebensmittelverträglichkeit:	Das Produkt ist frei von zugesetzten Eiern, Fleisch, Fisch, Milch, Soja, Weizen und Gluten. Zusicherungen hinsichtlich der Verträglichkeit dieses Artikels mit seinen Zutaten werden weder ausdrücklich noch stillschweigend gegeben. Alle Zutaten des Artikels können Sie aus der Zutatenliste, auf dem Etikett oder der Dose und aus der Produktinformation entnehmen.		
GVO nach EG-Verordnung Nr. 1829/2003 und 1830/2003:	Das Produkt ist nach unserem Kenntnisstand von der GVO-Problematik nicht betroffen und Bedarf nach den neuen GVO-Regelungen <u>keiner</u> Kennzeichnung hinsichtlich gentechnischer Veränderungen.		
Konformitätserklärung für Verpackungen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen:	<p>Unsere Verpackungen entsprechen folgenden EU-Verordnungen bzw. Richtlinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1935/2004 (Bedarfsgegenstände-Rahmenverordnung) - 2023/2006 EG (gute Herstellungspraxis) - 2002/72/EC mit Änderungen (über Verpackungen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen) - 1895/2005 (über die Beschränkung der Verwendung bestimmter Epoxyderivate (Harze) in Materialien und Gegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung kommen) - Weißblech: entsprechend DIN EN10333. <p>Entsprechende Erklärungen der Verpackungslieferanten liegen uns vor.</p>		
Hinweis:	<p>Der Unterzeichner bestätigt, dass das beschriebene Produkt den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (LFGB) der Bundesrepublik Deutschland entspricht und nach HACCP gefertigt wurde.</p> <p>Die Angaben wurden aus der Rezeptur des Produktes und aus Erfahrungswerten abgeleitet. Zusicherungen hinsichtlich der Eigenschaften des Produktes oder seiner Eignung für eine bestimmte Verwendung werden weder ausdrücklich noch stillschweigend gegeben. Diese Produktinformation entbindet den Verwender nicht von eigenen Prüfungen und Versuchen.</p>		
Sonstige Angaben:	Es handelt sich um ein Naturprodukt und unterliegt natürlichen Schwankungen.		

Kennzeichnungspflichtige Allergene gemäß EU-Richtlinie in der jeweils gültigen Fassung:

Code		enthalten			
		ja	Nein	kann	unbekannt
1	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Hasel-, Walnüsse u.a., Pistazien), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	Schwefeldioxid und Sulfite Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂ angegeben	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Weitergehende Allergen- und Inhaltsstoffangaben nach ALBA (LeDa-Liste)						
Version 2.0 2009						
		Rechtliche Allergene	enthalten			
LeDa-Code	GS1 Code		ja	nein	kann	unbekannt
1	AW	Gluten				
1.1	UW	Weizen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2	NR	Roggen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3	GB	Gerste	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4	GO	Hafer	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5	GS	Dinkel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6	GK	Kamut	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.0	AC	Krebstieren	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.0	AE	Ei	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.0	AF	Fische	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.0	AP	Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.0	AY	Soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.0	AM	Milch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	AN	Nüsse (Schalenfrüchte)				
8.1	SA	Mandeln	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.2	SH	Haselnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.3	SW	Walnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8.4	SC	Kaschunüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.5	SP	Pekanüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.6	SR	Paranüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.7	ST	Pistazien	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.8	SM	Makadamianüsse / Queenslandnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.0	BC	Sellerie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.0	BM	Senf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.0	AS	Sesamsamen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.0	AU	Schwefeldioxid und Sulfite (E220 – E 228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l ausgedrückt als SO ₂	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.0	NL	Lupinen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.0	UM	Weichtieren	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

LeDa-Code	GS1 Code	zusätzliche Allergene	enthalten			
			ja	Nein	kann	nicht bekannt
20.0	ML	Laktose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.0	NC	Kakao	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.0	MG	Glutamat (E620 – E625)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.0	MK	Huhn	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.0	NK	Koriander	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.0	NM	Mais	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.0	NP	Hülsenfrüchte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.0	MC	Rindfleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.0	MP	Schweinefleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.0	NW	Karotten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Für die Richtigkeit der Angaben in der ALBA-Liste können wir keine Garantie übernehmen.

Datum:	Freigegeben:
26.11.2014	