

Artikelbezeichnung	Develey Original Münchner Weißwurstsenf suess Hausmacher Art 5000 gr Dispenserbeutel
Marke des Artikels	DEVELEY
Lieferant	Develey Senf & Feinkost GmbH - 82001 Unterhaching/München



GTIN/EAN-Nr EVE	4006824007702	Gebinde	Bag in Box
GTIN/EAN-Nr VKE	4006824017701	Füllmenge	5.000 GR
Intrastat-/ Zolltarifnr.	21033090	Abtropfgewicht	5.000 GR
Artikelnummer EVE	7770	CCG Warengruppe	523
Artikelnummer VKE	7770	UST-Satz	2

Logistische Daten			
CCGI Palettenhöhe (CM)	93		
garantierte Restlaufzeit	60	Kühlung	Nein
Kartoninhalt in Stück	2		
Palettenhöhe inkl. Holz (CM)	153		
Abmessungen (CM) EVE	43 x 33 x 9	Abmessungen (CM) VKE	40 x 25 x 19.5
Bruttogewicht (GR) EVE	5.05	Bruttogewicht (GR) VKE	10.100
Nettogewicht (GR) EVE	5.00	Nettogewicht (GR) VKE	10.000
Anzahl Karton pro Palette	63	Anzahl Karton pro Lage	9
Verantwortl. GLN Name	4006824000000	Develey Senf & Feinkost GmbH	

rechtliche Bezeichnung	süßer Senf
Zutatenliste	Trinkwasser, brauner Zucker, SENFSAAT, Branntweinessig, Karamellzuckersirup, Gewürze.

Artikelbezeichnung	Develey Original Münchner Weißwurstsenf suess Hausmacher Art 5000 gr Dispenserbeutel	
Marke des Artikels	DEVELEY	
Lieferant	Develey Senf & Feinkost GmbH - 82001 Unterhaching/München	
Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gem. §9 ZZuIV - Kenntlichmachung bei loser Ware, Kennzeichnungsregelung 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)	967	glutenfrei	X	
Brennwert (kcal)	230	laktosefrei	X	
Fett	6,6	vegetarisch	X	
- davon gesättigte Fettsäuren	0,9	vegan	X	
Kohlenhydrate	33,2	gekennzeichn. Produkteigenschaften	Ja	Nein
- davon Zucker	33,1	GVO - Kennzeichnungspflicht		X
Eiweiß	6,2	Biologisch gem. EG-Öko-VO 834/2007		X
Salz	0,03	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 Eierzeugnisse		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	Develey Original Münchner Weißwurstsenf suess Hausmacher Art 5000 gr Dispenserbeutel	
Marke des Artikels	DEVELEY	
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 Qualitätsmanagementsystems.

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.