

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

| | |
|--------------------|-------------------------------|
| Artikelbezeichnung | Rumtopf Beerenfrüchte-Dessert |
| Artikelnummer | 1577 |
| EAN Code Artikel | 4000996015770 |
| MwSt-Satz | 7% |
| Nettogewicht | 200,0 g |
| Abtropfgewicht | 110 g |



ARTIKEL INFOS

| | | | |
|-------------------------------|---|---|-----------|
| Beschreibende Bezeichnung | Feine Beerenfrüchte mit Jamaika-Rum | | |
| Bezeichnung des Lebensmittels | Zubereitung aus Jamaika-Rum und Früchten | | |
| Zutaten | 55 % Zubereitung aus Jamaika-Rum (bestehend aus: 60 % original Jamaika-Rum (59 % vol.), Invertzuckersirup, natürliche Fruchtaromen, Pflanzenauszüge (schwarze Karotte), Säuerungsmittel: Citronensäure), Früchte (Sauerkirschen 20 %, Erdbeeren 17,5 %, Himbeeren 7,5 %). | | |
| Zubereitungs-empfehlung | Unsere Früchte in Alkohol können als klassisches Dessert mit Eis & Früchten oder zu Sand- und Zitronenkuchen mit Schlagsahne, Zimtreis, Kaiserschmarrn oder Griesflammeri genossen werden. Der besondere Tipp: Halbgefroren als Sorbet mit Vanille-Eis! | | |
| Bio | Nein | Vegan | Ja |
| Hinweis | Nicht relevant | Koscher zertifiziert | Nein |
| | | GVO-Kennzeichnungspflicht lt. VO 1829/2003 u. 1830/2003 | Nein |
| Allergene | Keine | | |
| Spurenkennzeichnung Allergene | Keine | | |
| Lagerhinweis | Im Originalgebinde, dunkel, Raumtemperatur | Haltbarkeit | 48 Monate |

NÄHRWERTE (bezogen auf 100g/ml des verzehrfertigen Lebensmittels)

| | | | |
|---------------|-----------------|-----------------------------|--------|
| Brennwert | 835 kJ/199 kcal | | |
| Fett | 0 g | davon gesättigte Fettsäuren | 0 g |
| Kohlenhydrate | 25 g | davon Zucker | 22 g |
| Eiweiß | 0 g | Salz | 0,08 g |
| Alkoholgehalt | Nicht relevant | | |

PRODUKTSPEZIFISCHE MERKMALE

| Mikrobiologische Merkmale | M |
|---------------------------|------------------|
| Gesamtkeimzahl | < 50.000 kbE/g |
| Enterobacteriaceae | < 1.000 kbE/g |
| E.coli | < 10 kbE/g |
| Schimmelpilze | < 10.000 kbE/g |
| Hefen | < 1.000 kbE/g |
| Salmonellen | abwesend in 25 g |
| Listeria monocytogenes | < 100 |

VERPACKUNG

| | | | |
|--|----------------|-----------------------------------|----------------|
| EAN Code Karton | 4000996715779 | VE Verkaufseinheit | 12 |
| Bruttogewicht je VE (inkl. Verpackung) | 0,335 kg | Zolltarifnummer | 20089718 |
| Umverpackung/Gebinde Maße LxBxH mm | 230x175x120 | Umverpackung/Gebinde Material | Papier+Karton |
| Primärverpackung Maße LxBxH mm | 57x57x108 | Primärverpackung Material | Glas |
| Verschluss Material | Weißblech | Etiketten | Nicht relevant |
| Lagenfaktor (Kartons pro Lage) | 21 | Palettenfaktor (Geb. pro Palette) | 168 |
| Lagerobjektfaktor (Lagen pro Palette) | Nicht relevant | Palettenhöhe | 132 |

ZEITPUNKT LETZTE ÄNDERUNG

| | |
|---------------------------------|---------------------|
| Nährwerte | 11.03.2026 11:18:49 |
| Zutaten | 11.03.2026 11:17:18 |
| Allergene | Keine |
| E-Nummern | Keine |
| GVO-Kennzeichnungspflicht | Keine |
| Spurenkennzeichnungen Allergene | Keine |

ERKLÄRUNG

Die in dieser Spezifikation gemachten Angaben entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und sind nach bestem Wissen und Gewissen zusammengestellt worden. Wir bestätigen insbesondere, dass dieses Produkt rezepturbedingt nur die genannten Allergene inklusive Spurenkennzeichnung enthält.

Die Spezifikation soll eine Information über unsere Produkte darstellen und basiert auf wahrheitsgemäßen Informationen unserer Rohwarenlieferanten.

Die vorliegende Spezifikation enthält alle relevanten Kennzeichnungselemente, welche die VO (EG) 1169/2011 (LMIV) fordert.

Die von uns verwendeten Verpackungsmaterialien für unsere Produkte erfüllen die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit.

Die VO (EG) 1935/2004 und VO (EG) 10/2011 werden wo erforderlich eingehalten.

Die rechtlichen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit werden eingehalten.

Acrylamid:

Produktgruppen wie z.B. Pommes, Kartoffelchips, Brot und feine Backwaren unterliegen besonderen Richtwerten.

Die definierten Richtwerte der VO 2017/2158 (Anhang IV) werden eingehalten.



Jan Erik Peters, Geschäftsführer