

## PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

<b>Artikelbezeichnung</b>	Ingwer Konfitüre -Extra-
<b>Artikelnummer</b>	1233
<b>EAN Code Artikel</b>	4000996012335
<b>MwSt-Satz</b>	7%
<b>Nettogewicht</b>	280,0 g
<b>Abtropfgewicht</b>	Nicht relevant



## ARTIKEL INFOS

<b>Beschreibende Bezeichnung</b>	Mit fein-fruchtigen Ingwer-Stückchen, verlockend duftig und leicht scharf.		
<b>Bezeichnung des Lebensmittels</b>	Ingwer-Konfitüre Extra		
<b>Zutaten</b>	Zucker, 20% Ingwerwürfel (80% Ingwer, Rohrzucker, Wasser), 14% Ingwer, Wasser, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure.		
<b>Zubereitungsempfehlung</b>	Besonders lecker auf Brötchen, Toast, Butterwaffeln und Rosinenstollen. Nach dem Öffnen kühl aufbewahren und zeitnah verzehren.		
<b>Bio</b>	Nein	<b>Vegan</b>	Ja
<b>Hinweis</b>	Hergestellt aus 30 g Früchte je 100 g. Gesamtzuckergehalt 56g je 100g.	<b>Koscher zertifiziert</b>	Nein
		<b>GVO-Kennzeichnungspflicht lt. VO 1829/2003 u. 1830/2003</b>	Nein
<b>Allergene</b>	Keine		
<b>Spurenkennzeichnung Allergene</b>	Keine		
<b>Lagerhinweis</b>	Im Originalgebinde, dunkel, Raumtemperatur	<b>Haltbarkeit</b>	24 Monate

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

<b>Brennwert</b>	988 kJ/233 kcal		
<b>Fett</b>	0 g	<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	0 g
<b>Kohlenhydrate</b>	56 g	<b>davon Zucker</b>	56 g
<b>Eiweiß</b>	0 g	<b>Salz</b>	0,03 g
<b>Alkoholgehalt</b>	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	4000996712334	VE Verkaufseinheit	6
Bruttogewicht je VE (inkl. Verpackung)	0,445 kg	Zolltarifnummer	20079939
Umverpackung/Gebinde Maße LxBxH mm	196x131x112	Umverpackung/Gebinde Material	Papier+Karton
Primärverpackung Maße LxBxH mm	61x61x112	Primärverpackung Material	Glas
Verschluss Material	Weißblech	Etiketten	Nicht relevant
Lagenfaktor (Kartons pro Lage)	30	Palettenfaktor (Geb. pro Palette)	270
Lagerobjektfaktor (Lagen pro Palette)	Nicht relevant	Palettenhöhe	180

## ZEITPUNKT LETZTE ÄNDERUNG

Nährwerte	18.09.2019 09:17:25
Zutaten	23.06.2025 12:56:27
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