

Allgemeine Angaben zum Unternehmen				
	Kontakt	Anschrift	Werder Feinkost GmbH Phöbener Str. 1 DE-14542 Werder / Havel	
		Webseite	https://www.werder-feinkost.de	
		GLN	4014139000004	
		Zertifizierungen	IFS Food	
		Name	Telefon	E-Mail
	Geschäftsleitung	Herr Dénes Radmacher	03327/6614 48	denes_radmacher@werder-feinkost.de
	Vertrieb	Frau Nadin Hölper	03327/6614 64	nadin_hoelper@werder-feinkost.de
	QS	Frau Katharina Rodenbäck	03327/6614 66	katharina_rodenbaeck@werder-feinkost.de
	QMB	Frau Andrea Bochow	03327/6614 67	andrea_bochow@werder-feinkost.de
Einkauf	Herr Dirk Wolff	03327/6614 27	dirk_wolff@werder-feinkost.de	
Tomaten-Ketchup 750 ml	24h Notruf	Frau Andrea Bochow	0170/1610396 vertrieb@werder-feinkost.de	

Allgemeine Angaben zum Produkt			
Verkehrsbezeichnung gemäß LMIV	Tomatenketchup		
Produktbeschreibung	Homogene dickflüssige Würzsoße aus Tomatenmark, Essig, Zucker und würzenden Zutaten.		
Füllmenge	750 ml		
Artikelnr.	171		
Zutatenliste gemäß LMIV	Tomatenmark (58 %), Wasser, Zucker, Branntweinessig, modifizierte Stärke, Speisesalz, Senf, Gewürze		
Ursprungsland Hauptzutat	Tomatenmark: Europa		
Sensorische Merkmale			
Farbe/Aussehen	rot bis leicht orange-braun, feine Gewürzpartikel		
Geruch	fruchtig, würzig, leicht säuerlich, aromatisch		
Geschmack	fruchtig, würzig, leicht säuerlich, aromatisch		
Konsistenz	sämig		
Ernährungsweisen		geeignet	zertifiziert
	vegetarisch	ja	nein
	vegan	ja	nein
	glutenfrei	ja	nein
	lactosefrei	ja	nein
	halal	ja	nein
	koscher	nein	nein
	bio (gemäß VO (EU) 2018/848)	nein	nein

Haltbarkeit und Aufbewahrung			
Mindesthaltbarkeit (ungeöffnet)	548 Tage		
Restlaufzeit ab Wareneingang	180 Tage		
Verwendungshinweise	Vor Gebrauch schütteln.		
Aufbewahrungshinweise	Nach Öffnung wieder gut verschließen und kühl aufbewahren.		
Nährwertangaben			
Das Produkt wird aus natürlichen Zutaten hergestellt und unterliegt daher rohstoffbedingten Schwankungen. Ursprung der Angaben: die Daten wurden analysiert			
100 ml enthalten durchschnittlich			
Brennwert	389 kJ / 92 kcal		
Fett	0,2 g		
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g		
Kohlenhydrate	20 g		
davon Zucker	17 g		
Eiweiß	1,6 g		
Salz	2,0 g		
Chemische und physikalische Parameter			
	Wert	Einheit	Methode
Gesamtsäure ber. Essigsäure:	0,65 - 0,80	%	ASU§64 LFGB L26.11.03-4 1983-05
Kochsalzgehalt NaCl:	1,70 - 1,90	%	ASU§64 LFGB L26.11.03-2 1983-05
pH-Wert:	3,80 - 4,10		ASU§64 LFGB L26.11.03-3 1983-05
Trockensubstanz refr.:	22,7 - 24,0	%	ASU§64 LFGB L26.11.03-1 1983-05
Mikrobiologische Parameter, gemäß DGHM Stand: 2018			
	Richtwerte	Warnwerte	
Mesophile GKZ, aerob	1000000 KbE	-	
Enterobacteriaceae	1000 KbE	10000 KbE	
Schimmelpilze	1000 KbE	-	
Hefen	100000 KbE	-	
Milchsäurebakterien	100000 KbE	-	
E.Coli	10 KbE	100 KbE	

Deklarationspflichtige Zutaten, gemäß VO (EU) 1169/2011 Anhang II			
Allergene	Nein	Ja	Bemerkung
Glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	x		
Eier und Eierzeugnisse	x		
Fisch und Fischerzeugnisse	x		
Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	x		
Soja und Sojaerzeugnisse	x		
Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)	x		
Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Haselnüsse Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	x		
Senf und Senferzeugnisse		x	Zutat: Senf
Sesam und Sesamerzeugnisse	x		
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	x		
Lupine und Lupinenerzeugnisse	x		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	x		
Lagerung und Verpackung			
Chargenkennzeichnung	LXXX Julianischer Tag, MM/JJJJ Mindesthaltbarkeitsdatum, Abfüllzeit		
Lager-und Transportbedingungen	Raumtemperatur; vor Licht, Wärme, Kälte und Feuchtigkeit schützen		
Primärverpackung	transparente Glasflasche		
Verschluss	Metallvakuumverschluss		
Etikett	Papier aus Frischzellstofffasern		
Sekundärverpackung / Liefereinheit	Umkarton: Wellpappe		

Lagerung und Verpackung	
GTIN Verkaufseinheit (VE)	4400139000838
GTIN Liefereinheit (LE)	4400139000906
GTIN Palette	4400139000999
Palettentyp	Europalette
VE je LE/Palette	6 / 342
LE je Lage	19
LE je Palette	57
Anzahl Lagen je Palette	3
VE Länge/ Breite/ Höhe in cm	8,4/ 8,4/ 27,4
VE Gewicht brutto/netto in kg	1,23/ 0,83
LE Länge/ Breite / Höhe in cm	26,2/ 17,4/ 27,6
LE Gewicht brutto in kg	7,58
Gewicht Palette insgesamt in kg	441
Palettenmaße (LxBxH) in cm	120 x 80 x 96

Lebensmittelrechtliche Bestätigung	
Allgemeines Recht	Das Produkt, die verwendeten Rohstoffe sowie die Verpackung entsprechen den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union und des deutschen Lebensmittelrechts. Die vorhergehenden Angaben beruhen zum Teil auf Erklärungen unserer Lieferanten, die nach bester Sorgfalt von uns geprüft wurden. Aus diesem Grunde kann eine verschuldensunabhängige Haftung für diese Angaben nicht übernommen werden.
Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)	Das oben beschriebene Produkt ist gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 kein gentechnisch verändertes Lebensmittel und/oder enthält keine aus gentechnisch modifizierten Organismen hergestellten Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Aromastoffe. Dementsprechend ist das Produkt nach der genannten Gesetzgebung nicht kennzeichnungspflichtig. Die Erklärung geben wir auf Basis von entsprechenden Bestätigungen unserer Vorlieferanten ab.
Nanotechnologie	Das Produkt enthält keine Nanopartikel und wurde nicht unter Verwendung von Nanopartikeln hergestellt.
Bestrahlung	Das Produkt und seine Zutaten wurden keiner ionisierenden Strahlung ausgesetzt.

Allgemeine Hinweise:
 Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig. Die Spezifikation ist in ihrer Fassung gegenseitig anerkannt und bildet die Vertragsgrundlage. Die Weitergabe der Spezifikation an Dritte sowie deren Veröffentlichung ist untersagt.

Version: 1	Erstellt:	Gedruckt:
Änderungsgrund:	09.12.2022 Sabine Weidemann	12.12.2022 QS