


H. Kühlmann GmbH & Co.KG Im Thüle 26 33397 Rietberg	Produktspezifikation		
geprüft: 09.03.23 Kuhlbusch, Matthias			Dok.-Nr.:22210021101 (PS014789) Seite 1

Produktinformation

Einheit

Artikel: 55.000.730 (hergestellt für die CF Gastro Service GmbH & Co.KG)

Verkehrsbezeichnung **Yuzucreme**
Creme mit Frischkäse und Yuzusaft (Saft einer asiatischen Zitrusfrucht)

Zutaten: **Frischkäse** 71%, Reissessig, Zucker, Yuzusaft 5%, Lauchzwiebeln, Orangensaftkonzentrat, grüner Pfeffer, Speisesalz, rosa Beeren, Branntweinessig, Rapsöl, Kräuter, Gewürze, Zitronensaftkonzentrat, Stärke, Säureregulator: Natriumacetate, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan.

Nettoeinwaage	500	g
Packstoff	PP (Polypropylen)	
Packmittel	Becher	
Transport-/ Lagerbedingungen	2-7	°C
Mindest RLZ bei Anlieferung	14	Tage
V-Artikel	V10021101	
R-Artikel	R100211	

Chemische Werte / Nährwerte (je 100 g / rechnerisch ermittelt)

pH-Wert	<=	4,9	
Brennwert		975	KJ
Brennwert		235	kcal
Fett		19,2	g
davon gesättigte Fettsäuren		12,1	g
Kohlenhydrate		10,8	g
davon Zucker		9,4	g
Eiweiss		4,6	g
Salz		1,60	g

Die Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen biologischen Schwankungen (Toleranz +/- 15%).


Mikrobiologische Werte

Aerobe Gesamtkeimzahl	< 1.000.000*	KBE/g
Milchsäurebakterien	< 1.000.000*	KBE/g
Hefen	< 100.000	KBE/g
Enterobacteriaceae	< 10.000	KBE/g
Koagulase- pos. Staphylokokken	< 1.000	KBE/g
Salmonellen	neg. in 25g	
Listeria monocytogenes	< 100	KBE/g
E.Coli	< 100	KBE/g

* ausgenommen Bakterien, die in Form von Starterkulturen zugesetzt sind

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU Einstufung

Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut der Hybridstämme davon) u. -erzeugnisse	nicht enthalten
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nicht enthalten
Eier und Eiererzeugnisse	nicht enthalten
Fisch und Fischerzeugnisse	nicht enthalten
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nicht enthalten
Soja und Sojaerzeugnisse	nicht enthalten
Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Lactose	enthalten

H. Kühlmann GmbH & Co.KG Im Thüle 26 33397 Rietberg	<h1>Produktspezifikation</h1>		 napuro <i>Frische pur</i>
geprüft: 09.03.23 Kuhlbusch, Matthias			Dok.-Nr.:22210021101 (PS014789) Seite 2

Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranus, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nicht enthalten
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nicht enthalten
Senf und Senferzeugnisse	nicht enthalten
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	nicht enthalten
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	nicht enthalten
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	nicht enthalten
Mollusken und Molluskenerzeugnisse	nicht enthalten

Sensorik

Aussehen	homogene, cremige Masse mit kleinen Stückchen
Konsistenz	cremig mit kleinen Stückchen
Geschmack	spezifisch

Allgemeiner Hinweis zu Allergenkennzeichnung

Die Deklaration von allergenen Zutaten erfolgt gemäß gesetzlichen Vorschriften. Die Rohstoffe und Produktionsprozesse sind im Rahmen der HACCP-Risikoanalyse unter dem Aspekt Allergene beleuchtet und verifiziert worden. Vorlieferanten werden anhand von Lieferantenerklärungen überprüft.

Allgemeiner Hinweis zu Genetisch veränderten Organismen

Das Produkt muss nach unserem derzeitigem Kenntnisstand nicht im Sinne der EU Richtlinie (EC) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 gekennzeichnet werden. Die Vorlieferanten werden anhand von Lieferantenerklärungen überprüft.

Allgemeine Erklärung

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetz, allen verwandten Gesetzen, deren Folgeverordnungen, Leitsätzen des deutschen Lebensmittelbuches in den jeweils gültigen Fassungen und der allgemeinen Verkehrsauffassung.

Die Verarbeitung des Produktes erfolgt nach GMP-/HACCP-Grundsätzen.

Das Produkt ist zum Direktverzehr geeignet.

Die Angaben dieser Spezifikation beziehen sich auf das Produkt im Originalgebinde. Die Weiterverarbeitung des Produktes muss in Übereinstimmung mit den allgemeinen GMP-/HACCP-Grundsätzen unter Einhaltung hygienischer Bedingungen erfolgen.

Für aus unserem Produkt hergestellte Produkte kann keine Haftung übernommen werden.

Die vorstehenden Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, die aufgrund sorgfältiger Untersuchungen zustande gekommen sind. Sie stellen jedoch keine Zusicherung im rechtlichen Sinne dar, da Schwankungen in grundsätzlich allen dargestellten Werten wegen der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht auszuschließen sind. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäße Produkthandhabung Qualitätsänderungen ergeben, die außerhalb unseres Einflussbereichs liegen.

Diese Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.

elektronisch erstellt, daher ohne Unterschrift gültig.