

Produktbezeichnung	
Produktname:	Deli Reform – Das Original 500 g
SAP-Artikel-Nr.:	5030650
Produktbeschreibung:	<ul style="list-style-type: none"> • natürliche Omega-3-Quelle durch hochwertiges Rapsöl • natürlich milder Geschmack • rein pflanzlich – anerkannt vom Vegetarierbund (Vebu) – vegan • ohne Salzzusatz • Laktosefrei • aus ungehärteten Ölen und Fetten • enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl <p>Deli Reform Das Original enthält natürliches OMEGA-3 (Alpha-Linolensäure). Alpha-Linolensäure (ALA) trägt zum Erhalt eines normalen Cholesterinspiegels bei. Die positive Wirkung wird mit einer täglichen Aufnahme von 2 g ALA erzielt. Bereits 2 Portionen Deli Reform Das Original à 10 g (0,7 g ALA) leisten hierzu einen relevanten Beitrag (35 %). Eine ausgewogene Ernährung und ein gesunder Lebensstil sind wichtig.</p>
Anwendung	Als Brotaufstrich, zum Braten, Kochen und Backen.

Kennzeichnung	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Streichfett 70 %
Zutatenliste:	45 % Rapsöl, Trinkwasser, pflanzliches Fett (Palm), Emulgatoren (Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Aroma, Säuerungsmittel (Citronensäure, Calciumcitrat), Vitamin D, Farbstoff Carotin. Natürlicher Vitamin E-Gehalt 15 mg/ 100g. Fettgehalt 70 %.
Info zur Verpackung:	Dieser Becher besteht zu 40 % aus recyceltem Verpackungsmaterial. Mehr Informationen zu unserem Einsatz für mehr Nachhaltigkeit finden Sie unter: www.deli-reform.de/nachhaltigkeit
Hinweis:	Nach dem Öffnen kühl lagern.
Hersteller:	Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH D- 49171 Hilter am Teutoburger Wald Hergestellt in Deutschland
MHD:	siehe Deckel

Diese Spezifikation wurde nach bestem Wissen und Gewissen erstellt und entspricht unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie entbindet nicht von der eigenen Prüfung. Bei der Weiterverarbeitung ist der Anwender für die Einhaltung aller gesetzlicher Vorschriften, Schutzrechte, etc selbst verantwortlich

Verpackungsangaben	Primärverpackung
Einzelgebilde:	500 g Ecotub
Material:	Becher: rPET/ Pappe, bedruckt (mehrfarbig) Deckel: PP, bedruckt (mehrfarbig) Siegelblatt: Aluminium mit Heißsiegellack
Gebindecodierung:	0000040264769 MHD Jahr, KW, Tag, Linie, Uhrzeit
	Sekundärverpackung
Verkaufseinheit:	Steige à 16 Becher
Material:	Einfach gewellte Wellpappe
Codierung:	4026400014122 MHD Jahr, KW, Tag
	Tertiärverpackung
Palette:	72 Trays à 16 Becher = 1152 Becher
Palettengewicht:	576 kg Netto

RLZ:	42 Tage
Beste Lagertemperatur:	+2°C bis +15°C

Sensorische Eigenschaften	
Geruch:	arteigen, buttrig
Geschmack:	arteigen, buttrig
Konsistenz:	fest, streichfähig
Farbe:	leicht gelblich

Diese Spezifikation wurde nach bestem Wissen und Gewissen erstellt und entspricht unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie entbindet nicht von der eigenen Prüfung. Bei der Weiterverarbeitung ist der Anwender für die Einhaltung aller gesetzlicher Vorschriften, Schutzrechte, etc selbst verantwortlich

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g	pro Portion (10 g)	%der Referenzmenge pro Portion (10 g)	Referenzmenge
Energie	2590 kJ/ 630 kcal	259 kJ/ 63 kcal	3 %*	8400 kJ/ 2000 kcal
Fett	70 g	7 g	10 %*	70 g
davon				
- gesättigte Fettsäuren	18 g	1,8 g	9 %*	20 g
- einfach ungesättigte Fettsäuren	37 g	3,7 g		
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren***	15 g	1,5 g		
Kohlenhydrate	0 g	0 g	0 %*	260 g
davon				
Zucker****	0 g	0 g	0 %*	90 g
Eiweiß	0 g	0 g	0 %*	50 g
Salz	0 g	0 g	0 %*	6 g

Die rechnerisch ermittelten Werte unterliegen den Toleranzen gemäß den Empfehlungen zu Toleranzen für Nährstoffschwankungen bei der Nährwertkennzeichnung aus „Lebensmittelchemie 52, 25, (1998)“.

* „der Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ/2000 kcal)- pro Tag“

Vitamine pro 100 g	% NRV** pro 100 g	pro Portion (10 g)	% NRV** pro Portion (10 g)	NRV**
Vitamin D 7,5 µg	150 %	0,75 µg	15 %	5 µg
Vitamin E 15 mg	125 %	1,5 mg	13 %	12 mg

** NRV (Nährstoffbezugswerte) = % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr (Erwachsene)

	pro 100 g	pro Portion (10g)
davon Omega 3 Fettsäuren ***	3,5 g	0,35 g
davon Laktose****	0 g	0 g

Dieses Produkt enthält 50 Portionen à 10 g.

Analytische Daten	Chemisch physikalische Werte			Methode
	Min.	Soll	Max.	
Wassergehalt (%) :	27,8	29,8	31,8	Rau-Schnellmethode
Fettgehalt (%) : gemäß VO (EG) 577/97	68,0	70,0	72,0	DGF-Methode
	Mikrobiologische Werte			Methode
GKZ	<1000/g			PC 3d/30°C
Hefen	<100/g			YGC 5d/25°C
Schimmel	<100/g			YGC 5d/25°C
Enterobacteriaceae	<10/g			VRBD 24h/37°C

Diese Spezifikation wurde nach bestem Wissen und Gewissen erstellt und entspricht unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie entbindet nicht von der eigenen Prüfung. Bei der Weiterverarbeitung ist der Anwender für die Einhaltung aller gesetzlicher Vorschriften, Schutzrechte, etc selbst verantwortlich

Allergene :			
gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung)	Im gelieferten Produkt zugesetzt		Enthalten ist
	ja	nein	
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	
Krebstiere und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	
Eier und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	
Fisch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	
Erdnüsse und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	
Soja und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	
Milch und -erzeugnisse (auch Lactose)	<input type="checkbox"/>	X	
Schalenfrüchte und -erzeugnisse (Nüsse)	<input type="checkbox"/>	X	
Sesamsamen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mind. 10mg / kg oder 10mg / l als SO ₂	<input type="checkbox"/>	X	
Senf und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	
Sellerie und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	
Lupinen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	
Weichtiere und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	

Besondere Ernährungsformen		
Für Veganer geeignet	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Für (Ovo-lacto)-Vegetarier geeignet	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Für Ovo-Vegetarier geeignet	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Für Lacto-Vegetarier geeignet	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein

Diese Spezifikation wurde nach bestem Wissen und Gewissen erstellt und entspricht unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie entbindet nicht von der eigenen Prüfung. Bei der Weiterverarbeitung ist der Anwender für die Einhaltung aller gesetzlicher Vorschriften, Schutzrechte, etc selbst verantwortlich

ALBA-Liste			
Allergene Datenbank gemäß ALBA/ LeDa Fassung: 2011	Der Artikel enthält den genannten Stoff als Inhaltsstoff (oder der Stoff ist in einem Inhaltsstoff vorhanden).	Der Artikel enthält den genannten Stoff nicht (laut Rezeptur).	Enthalten ist... in...
Weizen	<input type="checkbox"/>	X	
Roggen	<input type="checkbox"/>	X	
Gerste	<input type="checkbox"/>	X	
Hafer	<input type="checkbox"/>	X	
Dinkel	<input type="checkbox"/>	X	
Kamut	<input type="checkbox"/>	X	
Gluten	<input type="checkbox"/>	X	
Krebstiere	<input type="checkbox"/>	X	
Ei	<input type="checkbox"/>	X	
Fische	<input type="checkbox"/>	X	
Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	X	
Soja	<input type="checkbox"/>	X	
Milch	<input type="checkbox"/>	X	
Mandeln	<input type="checkbox"/>	X	
Haselnüsse	<input type="checkbox"/>	X	
Walnüsse	<input type="checkbox"/>	X	
Kaschunüsse	<input type="checkbox"/>	X	
Pekannüsse	<input type="checkbox"/>	X	
Paranüsse	<input type="checkbox"/>	X	
Pistazien	<input type="checkbox"/>	X	
Makadamianüsse/ Queenslandnüsse	<input type="checkbox"/>	X	
Nüsse (Schalenfrüchte)	<input type="checkbox"/>	X	
Sellerie	<input type="checkbox"/>	X	
Senf	<input type="checkbox"/>	X	
Sesamsamen	<input type="checkbox"/>	X	
Schwefeldioxid und Sulfite (E220- E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO2	<input type="checkbox"/>	X	
Lupinen	<input type="checkbox"/>	X	
Weichtiere	<input type="checkbox"/>	X	
Laktose	<input type="checkbox"/>	X	
Kakao	<input type="checkbox"/>	X	
Glutamat (E620 – E625)	<input type="checkbox"/>	X	
Huhn	<input type="checkbox"/>	X	
Koriander	<input type="checkbox"/>	X	
Mais	<input type="checkbox"/>	X	
Hülsenfrüchte	<input type="checkbox"/>	X	
Rindfleisch	<input type="checkbox"/>	X	
Schweinefleisch	<input type="checkbox"/>	X	
Karotte	<input type="checkbox"/>	X	

Diese Spezifikation wurde nach bestem Wissen und Gewissen erstellt und entspricht unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie entbindet nicht von der eigenen Prüfung. Bei der Weiterverarbeitung ist der Anwender für die Einhaltung aller gesetzlicher Vorschriften, Schutzrechte, etc selbst verantwortlich

Rechtliche Aspekte – Lebensmittelrecht -

Das Produkt entspricht dem deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), sowie den einschlägigen EG-Verordnungen.

Erklärung zur Gentechnik-Kennzeichnung

Hiermit erklären wir, dass es sich bei dem o. g. von der Firma Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH produzierten Produkt nicht um genetisch veränderte Organismen (GVO) oder um genetisch veränderte Lebensmittel nach den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 handelt. Das Produkt ist nach den genannten Vorschriften weder kennzeichnungs- noch deklarationspflichtig.

Erklärung zur Behandlung mit ionisierenden Strahlen

Hiermit erklären wir, dass das o. g. von der Firma Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH produzierte Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde.

Angaben zum eingesetzten Palmöl/ Palmkernöl/ Palmfraktionen

RSPO Zertifikat-Nummer:	CU-RSPO SCCS-816893
Zertifizierungsstufe:	RSPO - Segregated

Administrative Daten

Version:	01	keine Unterschrift, da per EDV erstellt. kein Aktualisierungsservice
Erstellt:	Nagel Datum: 27.03.2019	
Geprüft:	Lechtenbrink Datum: 27.03.2019	
Freigegeben:	Ludi Datum: 27.03.2019	

Diese Spezifikation wurde nach bestem Wissen und Gewissen erstellt und entspricht unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie entbindet nicht von der eigenen Prüfung. Bei der Weiterverarbeitung ist der Anwender für die Einhaltung aller gesetzlicher Vorschriften, Schutzrechte, etc selbst verantwortlich