

Produktspezifikation

Produktbezeichnung	
Produktname:	Optima Trennspray SG 500 ml
Artikel-Nr.:	5049643
Produktbeschreibung:	<ul style="list-style-type: none"> • Leicht lösend • Keine Rückstände • Für alle Materialien (wie Alu, Weißblech, Porzellan) geeignet • Sparsam im Verbrauch
Anwendung	Trennspray zum Einsprühen von Back- und Kochformen.

Kennzeichnung	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Trennfett
Zutatenliste:	Rapsöl, Palmfett, Emulgator: Lecithine, Treibgas: Mischung aus Propan und Butan.
Anwendung:	Vor Gebrauch kräftig schütteln. Hauchdünn auftragen. Ideale Sprühentfernung: 30 bis 40 cm. Bei Raumtemperatur verarbeiten.
Hersteller:	Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH Münsterstr. 9 – 11 49176 Hilter am Teutoburger Wald
Warnhinweise:	Extrem entzündbares Aerosol. Behälter steht unter Druck, kann bei Erwärmung bersten. Ist ärztlicher Rat erforderlich, Verpackung oder Kennzeichnungsetikett bereithalten. Lesen Sie sämtliche Anweisungen aufmerksam und befolgen Sie diese. Vor Hitze, heißen Oberflächen, Funken, offenen Flammen sowie anderen Zündquellen fernhalten. Nicht rauchen. Nicht gegen offene Flammen oder andere Zündquellen sprühen. Nicht durchstechen oder verbrennen, auch nicht nach Gebrauch. Vor Sonneneinstrahlung schützen. Nicht Temperaturen von mehr als 50°C/ 122°F aussetzen. Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen. Nur für den gewerblichen Gebrauch.
Mindestens haltbar bis:	Siehe Boden
Beste Lagertemperatur:	Bei Raumtemperatur. Nicht kühl lagern.

Verpackungsangaben	
Einzelgebilde:	500 ml Sprühdose
Material:	Weißblech
Gebindecodierung:	GTIN MHD Lot. Nr.
	Sekundärverpackung
Verkaufseinheit:	12 Sprühdosen pro Karton
Material:	Einfach gewellte Wellpappe
Codierung:	GTIN MHD Lot-Nr.
	Tertiärverpackung
Palette:	70 Kartons à 12 Sprühdosen = 840 Sprühdosen
Palettengewicht:	386,4 kg netto

MHD:	392 Tage
-------------	----------

Produktspezifikation

Sensorische Eigenschaften	
Geruch:	neutral
Geschmack:	neutral
Konsistenz:	mäßig viskoses Öl
Farbe:	bernsteinfarbig

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 ml
Energie	3404 kJ 828 kcal
Fett	92 g
davon	
- gesättigte Fettsäuren:	7 g
Kohlenhydrate	0 g
davon	
Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

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

Analytische Daten	Chemisch physikalische Werte	Methode
Dichte(g/ml)	ca. 0,92	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

Produktspezifikation

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

Produktspezifikation

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 SO ₂	<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 RSPO Status des Produktes	
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: 05.10.2023	
Geprüft:	Markfort Datum: 05.10.2023	
Freigegeben:	Harbecke Datum: 05.10.2023	