

## **PRODUKT-SPEZIFIKATION**

Produktname	Senf hell ganz
Sachbezeichnung	Senf
Artikelnummer	1141

Produktbeschreibung	
Deklarationsempfehlung	SENFKÖRNER.

Die lebensmittelrechtliche Verwendung und Kennzeichnung der durch uns hergestellten und durch unsere Kunden in Verkehr gebrachten Produkte, im Hinblick der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung bzw. Vorschriften, liegt allein in der Verantwortung unserer Kunden.

### Zusammensetzung

Komponente	Bemerkungen	E-Nr.	Herkunftsland	%
Senfkörner gelb			UA, RU	100
Zugabe	nach Bedarf			

## Sensorische Eigenschaften

Konsistenz	Kleine runde Körner
Farbe	Hellgelb - gelb
Geruch	Arttypisch



# Allergene Zutat(en) laut Rezepturbestandteilen, gemäss aktueller Gesetzgebung (LIV Schweiz Art. 10, Anhang 6 / VO (EU) 1169/2011, Anhang II)

	Zutreffendes ist anzukreuzen	Ist in Produkt enthalten		Angabe des Inhaltsstoffs (Typ, Beschreibung)	im Betrieb vorhanden
Nr.	Zutat	Ja	Nein		
1	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse		Х		X
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		Х		
3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		Х		Х
4	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		Х		
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		Х		
6	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		Х		Х
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)		Х		Х
8	Hartschalenobst d.h. Mandel, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamia- und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		Х		
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		Х		Х
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Х		Senf	Х
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		Х		Х
12	Schwefeldioxid u. Sulphite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg ausgedrückt als SO2		Х		Х
13	Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х		
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		Х		
	Zusatzinformationen				
15	Umbelliferen		Х		Х
16	Koriander		Х		Х
17	Knoblauch		Х		Х
				The state of the s	

<sup>1)</sup> wird im Betrieb verarbeitet, kein Rezeptbestandteil, Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden



#### Nährwerte

Parameter	Angabe je 100g			
Energie	kJ: 1847 kcal: 446			
Fett	ca.: 28.6 g			
Davon gesättigte Fettsäuren	ca.: 1.8 g			
Kohlenhydrate	ca.: 4.9 g			
Davon Zucker	ca.: 4.9 g			
Ballaststoffe	ca.: 26.8 g			
Eiweiss	ca.: 28.9 g			
Salz	ca.: 0.1 g			

## **Chemisch-physikalische Werte**

Parameter	Richtwerte
Feuchtigkeit	max. 10 %

### Mikrobiologische Daten

Parameter	Toleranzwerte
Aerobe mesophile Keime	< 1'000'000 KBE/g
Salmonella ssp.	nicht nachweisbar in 25g
Schimmel	< 100'000 KBE/g
Hefen	< 10'000 KBE/g
E. coli	< 1'000 KBE/g
Koagulasepos. Staphylokokken	< 100 KBE/g



#### Logistik-Informationen

	Beutel bis 25kg > Material: PA / PE (EVOH), LDPE oder Gewebesack mit PE-Innenbeutel
Lager- und Transportbedingungen	bei <= 24 °C und trocken lagern, vor Licht und Nässe schützen
Mindesthaltbarkeit	24 Monate ab Produktion im ungeöffneten Originalgebinde
Produktionsland	UA, RU
Zolltarifnummer CH Zolltarifnummer EU	1207.5091 1207509000

#### Rückstände, Fremdstoffe und GVO

Es gelten die Toleranz- und Grenzwerte der Schweizerischen VHK und VPRH. Das Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt. Die Firma Pacovis AG verwendet weder gentechnologische Verarbeitungsverfahren, noch GVO-Produktionshilfsstoffe. In diesem Produkt sind keine GVO- Erzeugnisse im Sinne von Abschnitt 6 der LGV enthalten. Der Artikel enthält keine kennzeichnungspflichtigen Bestandteile gemäss EG-VO 1829/2003 und unterliegt nicht der EG -VO 1830/2003. Die Firma Pacovis AG ist bemüht, möglichst keine gentechnisch veränderten Rohstoffe einzusetzen. Sollte dies nicht möglich sein, werden wir unsere Kunden frühzeitig informieren. Das Produkt muss nicht gemäss Schweizer LIV Art. 8 und EG-VO 1169/2011, Art. 18 als "Nano" gekennzeichne werden.

#### **Hinweis**

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen des Schweizerischen Lebensmittelgesetzes und der EG-Lebensmittel-Basisverordnung (VO [EG] 178/2002). Alle Rohstoffe werden einer Wareneingangsprüfung gemäss HACCP-Konzept unterzogen. Die in der Spezifikation aufgeführten Parameter können bei Stoffen natürlichen Ursprungs erfahrungsgemäss Schwankungsbreiten aufweisen, ohne dass die Funktionalität des Produktes beeinträchtigt ist. Wenn notwendig sind Grenzwerte, bezeichnet mit "max." oder "min.", angegeben. Dosier- und Anwendungsangaben entbinden den Verwender nicht von seiner eigenen Prüfund Sorgfaltspflicht. Für Schäden, die aus unsachgemässer Lagerung oder Weiterverarbeitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Die Verpackungsmaterialien entsprechen den Richtlinen der aktuell gültigen Schweizer und Europäischen Verordnungen.

	Diese Spezifikation wurde elektronisch generiert und ist auch ohne Unterschrift und bis auf Widerruf gültig.			
Erstellt durch DAM Datum 05.04.24	Freigegeben durch	MB / DAM	Ersetzt Dokument vom	Neu
	Datum	05.04.24	Revisionstand neu	1141.25/01

Pacovis AG, Grabenmattenstrasse 19, CH-5608 Stetten, Telefon +41 (0)56 485 93 93