



Fiche technique produit

Article n°:	E7250																											
Désignation de l'article:	SAFDOR																											
Dénomination de vente:	Mélange d'épices avec colorants pour épicer la Moutarde.																											
Utilisation:	Max. 1,0 g /kg																											
Conditions de stockage:	A conserver dans son emballage hermétiquement fermé, à l'abri de la lumière, au frais et au sec.																											
DLUO:	24 mois à partir de la date de production																											
Recommandation de déclaration:	Epices (dont Safran), colorants : E102, E124. Peut avoir un effet indésirable sur l'activité et l'attention des enfants.																											
Ingédients:	Epices (paprika, poivre, safran), colorants : E102, E124. Peut avoir un effet indésirable sur l'activité et l'attention des enfants.																											
Caractéristiques Organoleptiques:	Poudre																											
Caractéristiques physiques et chimiques:	Trockenmasse mind.: 88% Feuchtigkeit max.....: 12%																											
Caractéristiques microbiologiques.:	<table><thead><tr><th></th><th>Richtwert(KbE/g)</th><th>Maximum(KbE/g)</th></tr></thead><tbody><tr><td>Gesamtkeimzahl</td><td><1.000.000</td><td><10.000.000</td></tr><tr><td>Hefen und Schimmel</td><td><100.000</td><td><1.000.000</td></tr><tr><td>E.Coli</td><td><1.000</td><td><10.000</td></tr><tr><td>Salmonella</td><td>-</td><td>n.n./25 g</td></tr><tr><td>Bacillus cereus</td><td><1.000</td><td><10.000</td></tr><tr><td>Sporen sulfitred. Clostridien</td><td><1.000</td><td><10.000</td></tr><tr><td>L. monocytogenes</td><td>-</td><td><100</td></tr><tr><td>Staphylococcus Aureus:</td><td><1.000</td><td><10.000</td></tr></tbody></table>		Richtwert(KbE/g)	Maximum(KbE/g)	Gesamtkeimzahl	<1.000.000	<10.000.000	Hefen und Schimmel	<100.000	<1.000.000	E.Coli	<1.000	<10.000	Salmonella	-	n.n./25 g	Bacillus cereus	<1.000	<10.000	Sporen sulfitred. Clostridien	<1.000	<10.000	L. monocytogenes	-	<100	Staphylococcus Aureus:	<1.000	<10.000
	Richtwert(KbE/g)	Maximum(KbE/g)																										
Gesamtkeimzahl	<1.000.000	<10.000.000																										
Hefen und Schimmel	<100.000	<1.000.000																										
E.Coli	<1.000	<10.000																										
Salmonella	-	n.n./25 g																										
Bacillus cereus	<1.000	<10.000																										
Sporen sulfitred. Clostridien	<1.000	<10.000																										
L. monocytogenes	-	<100																										
Staphylococcus Aureus:	<1.000	<10.000																										
valeurs nutritionnelles pour 100g:	<table><tbody><tr><td>Valeur énergétique</td><td>1188 kJ</td></tr><tr><td>Valeur énergétique</td><td>283 kcal</td></tr><tr><td>Lipides</td><td>10.0 g</td></tr><tr><td>- en Acides gras saturés</td><td>1.6 g</td></tr><tr><td>Glucides</td><td>29.0 g</td></tr><tr><td>- en Sucres</td><td>27.5 g</td></tr><tr><td>Fibres alimentaires</td><td>16.1 g</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>11.7 g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>0.5 g</td></tr><tr><td>Sodium</td><td>0.2 g</td></tr></tbody></table>	Valeur énergétique	1188 kJ	Valeur énergétique	283 kcal	Lipides	10.0 g	- en Acides gras saturés	1.6 g	Glucides	29.0 g	- en Sucres	27.5 g	Fibres alimentaires	16.1 g	Protéines	11.7 g	Sel	0.5 g	Sodium	0.2 g							
Valeur énergétique	1188 kJ																											
Valeur énergétique	283 kcal																											
Lipides	10.0 g																											
- en Acides gras saturés	1.6 g																											
Glucides	29.0 g																											
- en Sucres	27.5 g																											
Fibres alimentaires	16.1 g																											
Protéines	11.7 g																											
Sel	0.5 g																											
Sodium	0.2 g																											
Traçabilité:	Die Rückverfolgbarkeit (aufwärts/abwärts) sämtlicher Produktbestandteile ist anhand der vergebenen Chargennummer und der Artikel Nr. zu jederzeit gegeben.																											
Modification génétique:	Uns sind keine Informationen bekannt, dass das Produkt bzw. diese Zutat gentechnisch verändert ist und Rohstoffe enthält, die gentechnisch verändert wurden. Das Produkt unterliegt nicht der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und ist nicht nach der Verordnung 1830/2003 zu kennzeichnen.																											
Ionisation:	Wir bestätigen, dass die Produkte und Rohstoffe nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde. Auch bei unseren Lieferanten lehnen wir dieses Verfahren ab.																											

Alle o.g. physikalischen/chemischen Daten sind Durchschnittswerte und haben nicht die Bedeutung von Eigenschaftszusicherungen. Sie sind unverbindlich und keine Grundlage für Gewährleistungs- oder



Fiche technique produit

Produkthaftungsrechtliche Ansprüche. Diese Spezifikation ersetzt nicht die Wareneingangskontrolle des Abnehmers.

Wir garantieren, dass dieses Produkt rezepturgemäß nur die gekennzeichneten Bestandteile enthält. Eine unvermeidbare, prozessbedingte Kreuzkontamination lässt sich trotz sorgfältiger Reinigung, Prozessführung und Überwachung sowie auch seitens der vorgelagerten, zum wesentlichen Teil landwirtschaftlichen Produktionsstufen unserer Vorlieferanten nicht vollständig ausschließen. Die oben gemachten Angaben stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnisse und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Daten zugesichert werden. Im Rahmen des Qualitäts-management-systems sind Vorkehrungen und Unterweisungen zur Verhinderung von Kreuz-kontaminationen getroffen worden.

Die Angabe der mikrobiologischen Werte erfolgt mit dem Vorbehalt, dass diese über den Rahmen der statistischen Sicherheit unseres Probenahmeverfahrens nach EN ISO 948 (Probenahme zur Prüfung quantitativer oder qualitativer Merkmale von Gewürzen und Zutaten) nicht hinausgehen.

Naturprodukte unterliegen wetter-, ernte- und anbaubedingten, qualitativen Schwankungen.

Leichte Abweichungen in Farbe, Geruch, Größe, Form, Textur und Konsistenz können daher nicht vollständig ausgeschlossen werden und sind keine Grundlage für Reklamationen.

Das Produkt ist kein neuartiges Lebensmittel gemäß VO 258/97 EG und Ergänzungsverordnung oder enthält als Zutaten neuartige Lebensmittel.

Das verwendete Verpackungsmaterial entspricht den EU-Verordnungen 1935/2004, 10/2011 sowie den nachfolgenden Verordnungen und Bestimmungen. Es ist für den spezifischen Verwendungszweck geeignet. Entsprechende Analysen liegen uns vor.

Das Produkt entspricht dem Deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch mit seinen aktuellen Forderungen, den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches sowie den EG-rechtlichen Bestimmungen in ihren jeweils gültigen Fassungen.

Das Fremdkörperisiko wurde im Rahmen einer Risikoanalyse bewertet. Nach aktuellem Stand der Technik wurden produktspezifische Maßnahmen zur Fremdkörpervermeidung etabliert (z.Bsp. Siebanlagen, Magnete, Metalldetektoren). Unser Unternehmen ist nach GFSI anerkanntem Standard zertifiziert. Dieser Artikel wird entsprechend dieser Vorgaben produziert, gelagert und transportiert.

09.11.2016 15:50:02 - Art.-Nr.: E7250

Artikel-Nummer und Bezeichnung Article-Number and appellation Code d'article et désignation du produit	E7250 SAFDOR	
Verkehrsbezeichnung Article Description Désignation du type de produit	Gewürzmischung mit Farbstoffen zum Würzen von Senf	
Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung Ingredients with allergic potential according to labelling regulations of the EU: Utilisation des ingrédients avec potentiel allergénique selon l'UE	Nicht in Rezeptur No Ingredient Pas dans la formule	In Rezeptur Ingredient Dans la formule
Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse / Cereals containing gluten and products thereof / Céréales contenant gluten et des produits à base de céréales	X	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse / Crustaceans and products thereof / Crustacés et produits à base de crustacés	X	
Eier und Eierzeugnisse / Eggs and products thereof / Oeufs et produits à base d'oeufs	X	
Fisch und Fischerzeugnisse / Fish and products thereof / Poisson et produits à base de poisson	X	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / Peanuts and products thereof / Arachides et produits à base d'arachides	X	
Soja und Sojaerzeugnisse / Soya and products thereof / Soja et produits à base de soja	X	
Milch und Milcherzeugnisse einschl. Lactose / Milk and milk products including lactose / Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	X	
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und Schalenfrüchterzeugnisse / Fruits with shells (e.g.nuts, hazelnuts, walnuts, cashew etc.) and products thereof / Fruits à coque (p.e. noix) et produits à base de ces fruits	X	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse / Celery and products thereof / Céleri et produits à base de céleri	X	
Senf und Senferzeugnisse / Mustard and products thereof Moutarde et produits à base de moutarde	X	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse / Sesame seeds and products thereof / Sésame et produits à base de sésame	X	
SO ₂ + Sulfite, Konz. >10 mg/kg(ml/l), als SO ₂ angegeb. / Sulphur dioxide and sulphites (>10mg/kg or 10ml/l, as SO ₂). / SO ₂ + sulfites, conc. > 10mg/kg (ml/l) (exprimé en SO ₂)	X	
Lupine und Lupinerzeugnisse / Lupines and products thereof / Lupins et produits à base de lupins	X	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse / Mollusca and products thereof / Mollusques et produits à base de mollusques	X	
Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste 2.0 Application of ingredients according to ALBA List 2.0 Utilisation des ingrédients selon la liste ALBA 2.0	Nicht in Rezeptur No Ingredient Pas dans la formule	in Rezeptur Ingredient Dans la formule
Lactose / Lactose / Lactose	X	
Rindfleisch / Beef/Veal / Boeuf	X	
Schweinefleisch / Pork / Porc	X	
Huhn / Chicken / Poule	X	
Mais / Maize / Maïs	X	
Kakao / Cacao / Cacao	X	
Hülsenfrüchte / Pulse / Légumineuses	X	
Glutamat (E620 – E625) / Glutamate (E620 – E625) / Glutaminates (E620 – E625)	X	
Koriander / Coriander / Coriandre	X	
Karotten / Carrot / Carotte	X	

Wir garantieren, dass dieses Produkt rezepturgemäß nur die gekennzeichneten Bestandteile enthält. Eine unvermeidbare, prozessbedingte Kreuzkontamination lässt sich trotz sorgfältiger Reinigung, Prozessführung und Überwachung sowie auch seitens der vorgelagerten, zum wesentlichen Teil landwirtschaftlichen Produktionsstufen unserer Vorlieferanten nicht vollständig ausschließen. Die oben gemachten Angaben stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnisse und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Daten zugesichert werden. Folgende, laut Verordnung(EU) 1169/2011 zu deklarierende allergene Stoffe werden bei der Produktionsstätte verarbeitet: glutenhaltiges Getreide, Eier, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Sesam, Senf und die jeweils daraus hergestellten Erzeugnisse sowie Produkte wie Ingwer und Knoblauch mit natürlichem Schwefelgehalt Im Rahmen des Qualitätsmanagementsystems sind Vorkehrungen und Unterweisungen zur Verhinderung von Kreuzkontaminationen getroffen worden.

We guarantee, that the product only contains the labeled ingredients. However, even thorough sanitation, manufacturing and production controls, as well as the mainly agricultural upstream processes of our approved suppliers, we cannot completely guarantee that no cross contamination occurred during the different process levels. The listed assessment are made to best of our knowledge and can only be guaranteed based on the data available. Following allergic material according to the regulation (EC) 1169/2011 is also processed in our plant: gluten containing grain, eggs, soya, milk, nuts, celery, sesame, mustard and products thereof and by nature sulphurous products as ginger and garlic. Within the quality management system, we instructed our employees and took precautions to avoid cross-contaminations.

Nous garantissons que ce produit ne contient que les composants déclarés selon la formule. Une contamination croisée inévitable dans le processus ne peut pas totalement être exclue malgré le nettoyage, la procédure et la surveillance soignée ainsi qu'à raison des procédures antérieures réalisées par nos fournisseurs qui viennent en partie du secteur agricole. Les indications mentionnées ci-dessus basent sur l'état actuel de nos connaissances et ne peuvent être assurées que dans le cadre des informations présentes. Les allergènes suivantes à déclarer selon la réglementation (UE) 1169/2011 sont traitées sur le site de production.: Céréales contenant gluten, oeufs, soja, lait, fruits à coque, céleri, sésame, moutarde et leurs dérivés ainsi que produits comme gingembre et ail avec un taux naturel de soufre. Dans le cadre de notre système management de qualité nous avons pris des mesures et nous avons donné des instructions pour éviter des contaminations croisées.

10.12.2015
Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.
Electronically processed document without signature
Ce document a été fait automatiquement et est valide sans signature.

Datum: / Date: / date: _____
Unterschrift / Stempel
Signature / Stamp
signature / cachet