

	<b>Produktspezifikation</b>  <b>4611</b>	5.6-01-001-04611-FB 05.04.2026 00:28 Gültig ab 13.07.25 Seite 1 von 4
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------

**Exakte Artikelbezeichnung (lt. Etikett)**

Dirty Umami Dip, 6x850g

**Verkehrsbezeichnung**

Würzsauce

**Verwendungszweck / Verbraucherhinweis**

Für eine vegetarische Ernährung geeignet, für eine vegane Ernährung nicht geeignet. Nicht halal oder kosher.

**Produktbeschreibung**

**Herkunftsland** Deutschland

**Ursprungsland**  
(Herkunft der Rohstoffe) \_\_\_\_\_

**Leitsatzkennziffer** \_\_\_\_\_

**Zolltarifnummer** 21039090

**Ware entspricht dem deutschen Lebensmittelgesetz**

**Lieferanten-Art.-Nr.** 341482

**Zutatenliste** (nach LMV (EU) Nr. 1169/2011)

Zutaten: Trinkwasser, Rapsöl, Zucker, Tomatenmark, Branntweinessig, **SENF** (Wasser, **SENFSAATEN**, Branntweinessig, Salz, Zucker, Gewürze), **SOJASAUCE** (Wasser, **SOJABOHNEN**, **WEIZEN**, Salz), Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Speisesalz, Paprika geräuchert (Paprika, Rauch), Kräuter, Gewürze, Karamellzuckersirup, modifizierte Stärke, **EIGELBPULVER**, Verdickungsmittel Xanthan, Raucharoma.

**GVO/GMO-Verordnung**

Das Produkt enthält nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1839/2003 keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen (GVO) und entspricht den jeweils gültigen, gesetzlichen Vorschriften der EU und Deutschlands. Ausgenommen sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare CVO-Anteile (je Zutat) kleiner als 0,9 %.

**Konformitätserklärung**

Konformitätserklärung der Primärverpackung

Hiermit erklären wir, daß die Verpackungen unserer Produkte den gesetzlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung (bzw. Entsprechungen in den europäischen Kunststoffrichtlinien) sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 und EG 10/2011 in ihrer jeweils aktuellen Fassung entsprechen.

**Allergene** GLUTENHALTIGES GETREIDE (Weizen), SENF (Senfsaaten), SOJA (Sojabohnen), EIER (Eigelbpulver).

erstellt am: <b>14.07.2025</b>	geprüft am: <b>14.07.2025</b>	freigegeben am: <b>14.07.2025</b>	Version:
durch: <b>S. Aydin</b>	durch: <b>R. Recke, GF</b>	durch: <b>S. Aydin</b>	01

**Produktdaten / Logistische Daten**

Qualitätsstufe	_____	<u>Karton</u>	
MHD in Tagen	<u>53</u>	Gewicht je St/Pck. in g	<u>850g</u>
Restlaufzeit in Tagen	_____	Tara Stück in g	_____
Kühlung haltbar über 7°C	<input type="checkbox"/>	St/Pck. je Karton	<u>6</u>
Kühlung haltbar unter 7°C	<input checked="" type="checkbox"/>	Abmessung St L/B/H mm	<u>245 x 165 x 230 mm</u>
Kühlformel	<u>bei +2°C bis +7°C</u>	Nettogew. je Karton in kg	<u>5,1kg</u>
Darm / Hülle	<u>-</u>	Tara Karton in g	<u>432g</u>
Kaliber in mm	<u>-</u>	Abmessung Krt L/B/H mm	_____
Verpackung Einzelartikel	_____	<u>E2-Satten</u>	
Verpackungsmaterial	<u>HDPE-Flasche, 850 g</u>	St/Pck. in E2	<u>84</u>
Vertriebsweg	<u>eigene LKW, per Spedition</u>	Nettogewicht E2 in kg	<u>428,4kg</u>
		<u>Paletten</u>	
EAN-Code Artikel	<u>4029384341475</u>	Krt/Satten je Lage	<u>21</u>
EAN-Code Karton	<u>4029384341482</u>	Lagen pro Palette	<u>4</u>
Handelseinheit (kg/St)	_____	Palettenfaktor/Kartons	<u>84</u>
		Palettenhöhe in mm	_____

**Durchschnittliche Nährwerte je 100g**

Brennwert kJ	<u>1517</u>
Brennwert kcal	<u>363</u>
Fett in g	<u>32,8</u>
Fett, davon Fettsäuren in g	<u>2,3</u>
Kohlenhydrate in g	<u>16,9</u>
Zucker in g	<u>14,0</u>
Eiweiß in g	<u>0,6</u>
Salz in g	<u>1,9</u>

*Die Nährwertangaben unterliegen rohstoffbedingten Schwankungen.*

**Analysewerte - Chemisch**

BEFFE absolut	_____
BEFFE in FE	_____
ph-Wert	_____
Wassergehalt in g	_____
Fettgehalt in g	_____
Eiweißgehalt in g	_____
Trockenmasse in g	_____
NaCl/Kochsalz in g	_____

erstellt am: <b>14.07.2025</b>	geprüft am: <b>14.07.2025</b>	freigegeben am: <b>14.07.2025</b>	Version:
durch: <b>S. Aydin</b>	durch: <b>R. Recke, GF</b>	durch: <b>S. Aydin</b>	01

# 4611

## Analysewerte - Mikrobiologisch

Aerobe mesophile Koloniezahl	< 1.000.000 KBE/g
Enterobacteriaceae	< 1.000 KBE/g
Escherichia coli	< 10 KBE/g
Koagulase positive Staphylokokken	< 10 KBE/g
Milchsäurebakterien	< 100.000 KBE/g
Hefen	< 100.000 KBE/g
Salmonellen	negativ in 25g
Listeria monocytogenes	< 100 KBE/g
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	karamellfarben
Konsistenz	dickflüssig
Farbe	karamellfarben
Geruch	rauchig-würzig, mit deutlicher Soja- und leichter Currynote
Geschmack	rauchig-würzig, mit deutlicher Soja- und leichter Currynote

erstellt am: 14.07.2025	geprüft am: 14.07.2025	freigegeben am: 14.07.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	01

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung

Inhaltsstoffe	Ja	Nein	in Spuren	Inhaltsstoff/Spur
Glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X			WEIZEN
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X		
Eier und -erzeugnisse	X			EIGELBPULVER
Fisch und -erzeugnisse		X		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X		
Soja und -erzeugnisse	X			SOJABOHNEN
Milch und -erzeugnisse einschließlich Laktose		X		
Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse		X		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X		
Senf und -erzeugnisse	X			SENFSAATEN
Sesamsamen und -erzeugnisse		X		
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben		X		
Lupine und Lupinenerzeugnisse		X		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X		

erstellt am: 14.07.2025	geprüft am: 14.07.2025	freigegeben am: 14.07.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	01