

	Produktspezifikation 4618	5.6-01-001-04618-FB 06.04.2026 11:11 Gültig ab 27.10.25 Seite 1 von 4
---	--	--

Exakte Artikelbezeichnung (lt. Etikett)

Cinnamon Plum Sauce

Verkehrsbezeichnung

Würzsauce

Verwendungszweck / Verbraucherhinweis

Verzehrfertig.

Produktbeschreibung

Geeignet für vegetarische und vegane Ernährung, jedoch nicht für halal und kosher.

Herkunftsland Deutschland

Ursprungsland
(Herkunft der Rohstoffe) _____

Leitsatzkennziffer _____

Zolltarifnummer 21039090

Ware entspricht dem deutschen Lebensmittelgesetz

Lieferanten-Art.-Nr. 342076

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

Zutaten: Trinkwasser, Zucker, Pflaumenmus 5% (Pflaumen, Glucose-Fructose-Sirup, Zucker, Karamellzucker, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure), Tomatenmark, **SOJASAUCE** (Wasser, **SOJABOHNEN**, Salz, Branntweinessig), Branntweinessig, modifizierte Stärke, Knoblauch, Chili, Speisesalz, Rapsöl, Zimt 0,1%, Gewürze, Gewürzextrakt, Verdickungsmittel Xanthan, Konservierungsstoffe (Kaliumsorbat, Natriumbenzoat).

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 SOJA (Sojabohnen)

erstellt am: 28.10.2025	geprüft am: 28.10.2025	freigegeben am: 28.10.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	01

4618

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	_____
Kühlformel	<u>bei +2°C bis +7°C</u>	Nettogew. je Karton in kg	<u>ca. 5,1kg</u>
Darm / Hülle	<u>-</u>	Tara Karton in g	_____
Kaliber in mm	<u>-</u>	Abmessung Krt L/B/H mm	<u>245 x 165 x 230 mm</u>
Verpackung Einzelartikel	_____	<u>E2-Satten</u>	
Verpackungsmaterial	<u>HDPE-Flasche 1L</u>	St/Pck. in E2	_____
Vertriebsweg	<u>eigene LKW, per Spedition</u>	Nettogewicht E2 in kg	_____
		<u>Paletten</u>	
EAN-Code Artikel	<u>4029384342069</u>	Krt/Satten je Lage	<u>21</u>
EAN-Code Karton	<u>4029384342076</u>	Lagen pro Palette	<u>4</u>
Handelseinheit (kg/St)	<u>St</u>	Palettenfaktor/Kartons	<u>84</u>
		Palettenhöhe in mm	_____

Durchschnittliche Nährwerte je 100g

Brennwert kJ	<u>507</u>
Brennwert kcal	<u>121</u>
Fett in g	<u>1,1</u>
Fett, davon Fettsäuren in g	<u>0,1</u>
Kohlenhydrate in g	<u>26,1</u>
Zucker in g	<u>23,2</u>
Eiweiß in g	<u>0,9</u>
Salz in g	<u>2,2</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: 28.10.2025	geprüft am: 28.10.2025	freigegeben am: 28.10.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	01

Analysewerte - Mikrobiologisch

Aerobe mesophile Koloniezahl	1 x 10 ⁶ KbE/g
Enterobacteriaceae	1 x 10 ³ KbE/g
Escherichia coli	10 KbE/g
Koagulase positive Staphylokokken	10 KbE/g
Milchsäurebakterien	1 x 10 ⁵ KbE/g
Hefen	1 x 10 ⁵ KbE/g
Salmonellen	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	100 KbE/g
Sporen sulfitreduzierender Chlosteriden	

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	bräunlich-rote Sauce mit Stückchen von Chili und Knoblauch
Konsistenz	fließend
Farbe	bräunlich-rote Sauce mit Stückchen von Chili und Knoblauch
Geruch	süßlich-sauer nach Pflaume, scharf nach Chili und Knoblauch
Geschmack	süßlich-sauer nach Pflaume, scharf nach Chili und Knoblauch

erstellt am: 28.10.2025	geprüft am: 28.10.2025	freigegeben am: 28.10.2025	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		
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X		
Eier und -erzeugnisse		X		
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		
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: 28.10.2025	geprüft am: 28.10.2025	freigegeben am: 28.10.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	01