

Verkehrsbezeichnung

Würzsauce

Zugabemenge

150 - 250g/kg

Aussehen

rahmweiße, pastöse, homogene Würzsauce

Geschmacksnote

rahmweiße cremige Würzsauce mit edlem Käsegeschmack

Verwendungsmöglichkeiten

Weißer, konzentrierte cremige Würzsauce mit viel Käse. Zum Marinieren von Fleisch, Fisch, Geflügel oder für Füllungen von Schnitzeln oder Rouladen, 1:3 mit Sahne verdünnt ist Käse Topping die perfekte Saucenbeilage zu Nudeln oder unverdünnt zum Gratinieren.

Zutaten lt. LMIV

Rapsöl, Wasser, Branntweinessig, Stabilisator Sorbit, 3% **Käse**, Speisesalz, **Milcheiweiß**, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Gewürze, **Milchzucker**, Dextrose, Verdickungsmittel Guarkernmehl und Xanthan, Aroma.

Enthaltene Allergene gemäß Anhang II LMIV*

Milch und Milch-Erz.,

***Bemerkung:**

Kennzeichnung der Allergene erfolgt durch Fettdruck.

Die Angabe der Allergene erfolgte gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II (zu Art. 9 Abs. 1c und Art. 21 Abs. 1) über Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktion auslösen können, in der jeweils gültigen Fassung.

Nicht aufgeführte allergene Stoffe (nach LMIV Anhang II) wurden nicht direkt als Zutat zugesetzt und sind unseres Wissens nicht enthalten. Obwohl wir zur Minimierung des Risikos von Kreuzkontaminationen in unseren Produkten umfassende Maßnahmen etabliert haben, können wir Allergenspuren in unseren Produkten nicht völlig ausschließen.

In unserem Betrieb werden 11 der 14 Allergene (nach LMIV Anhang II) verarbeitet.

Nicht verarbeitet werden in unserem Betrieb Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse und Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Nährwerte

100 g enthalten	
Brennwert:	1675 kJ (406 kcal)
Fett:	41 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3.5 g
Kohlenhydrate:	7.4 g
davon Zucker:	1.1 g
Eiweiß:	1.9 g
Salz:	2.9 g

Zusatzstoffe

Modifizierte Stärke, Sorbit (Stabilisator E420), Guarkernmehl (Verdickungsmittel E412), Xanthan (Verdickungsmittel E415),

Chemisch-physikalische Eigenschaften

pH-Wert:	4,1	+/- 0,2
Trockensubstanz (%):	57,4	+/- 2
Viskosität (dPas):	200	+/- 30

Mikrobiologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl:	<30000 KBE/g	(PCA-Agar: 30°C, 2 Tage)
Milchsäurebakterien:	<5000 KBE/g	(MRS-Agar: 30°C, 5 Tage)
Schimmelpilze:	<100 KBE/g	(YGC-Agar: 27°C, 3 Tage)
Hefen:	<100 KBE/g	(YGC-Agar: 27°C, 3 Tage)

Technische Daten

Verpackung	Portionsdarm - 0,5 kg
Verpackungseinheit	6 x 0,5 kg
Umverpackung	8 x 6 x 500 g
Paletteneinheit	160 x 3 kg = 480 kg
EAN Verpackung	4014590178106
EAN Handelseinheit	4014590678101
MHD	6 Monate
Restlaufzeit	2 Monate
Lagerbedingungen	Nach Anlieferung im Kühlhaus aufbewahren.

Allgemeine rechtliche Konformität

Hiermit bestätigen wir, dass alle durch das Unternehmen Rosemarie Eppers GmbH & Co. KG hergestellten Produkte, zum Zeitpunkt der Lieferung, den geltenden europäischen und deutschen lebensmittelrechtlichen Anforderungen entsprechen.

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Die durch die Rosemarie Eppers GmbH & Co. KG hergestellten Produkte fallen nicht in den Geltungsbereich der Verordnungen VO (EG) Nr. 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel, deren Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung. Somit besteht für unsere Produkte gemäß VO (EG) Nr. 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 keine Kennzeichnungspflicht.

Zur Sicherstellung dieser Angaben liegen von allen Lieferanten der an uns gelieferten Rohstoffe schriftliche Bestätigungen über die Einhaltung der gesetzlichen Angaben vor.

Primärverpackungen

Die von der Rosemarie Eppers GmbH & Co. KG verwendeten Verpackungen sind dazu geeignet mit Lebensmittel in Kontakt zu kommen. Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärungen, sowie dazugehörige Migrationsanalysen unserer Verpackungslieferanten liegen uns vor. Somit entsprechen die an uns gelieferten Verpackungen den gesetzlichen Vorschriften der Verordnungen VO (EU) Nr.10/2011 und VO (EG) Nr.1935/2004, in der jeweils gültigen Fassung.

HACCP

Gemäß der EU-Basisverordnung (EG) 178/2002, sowie der Hygieneverordnung (EG) 852/2004 besteht ein Konzept zur Risikobewertung, in Form des HACCP-Konzeptes, basierend auf den Grundlagen des Codex Alimentarius. Es wird laufend überwacht und in regelmäßigen Abständen neu bewertet.

Die Inhalte der Spezifikation entsprechen unserem Kenntnisstand zur Zeit der Erstellung, beruhen auf Lieferantenbestätigungen und wurden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt. Sie befreien den Kunden nicht von eigenen Prüfungspflichten. Sollte sich diese tatsächliche Situation ändern, werden Sie gemäß den vorgenannten rechtlichen Vorgaben unaufgefordert davon schriftlich in Kenntnis gesetzt. Die Deklarationsempfehlung basiert auf EU-rechtlichen Vorgaben, in der jeweils gültigen Fassung und gilt nur für das oben genannte Produkt bei entsprechender Verwendung. Länderspezifische Regelungen müssen eventuell berücksichtigt werden. Ab Gefahrenübergang ist der Kunde selbst für das gelieferte Produkt und die Einhaltung etwaiger Rechtsvorschriften verantwortlich. Die Auslegung der Regelungen in dieser Spezifikation und jegliche Streitigkeiten im Zusammenhang mit diesen unterfallen dem in Deutschland jeweils geltenden Recht und Rechtsverständnis. Eine verschuldensunabhängige Haftung kann für diese Angaben nicht übernommen werden.