


## Produktspezifikation/

Product specification / Specification produit confiserie / **Termékspecifikáció**

| 1. Allgemeine Informationen / General Information / Informations générales / Általános információk |   |
|--|---|
| Artikel Nr.:<br>Item No.:<br>Article n°:<br>Cikkszám:  | V80817  |
| Artikelbezeichnung:<br>Item name:<br>Designation:<br>Terméknév:                                    | Pulver-Zip Beutel Chili Rot   |
| Artikel Typ:<br>Item type:<br>Type de produit:<br>Termék típusa :                                  | Standard <input checked="" type="checkbox"/> Sonderprodukt <input type="checkbox"/><br>Special item<br>Produit spécifique<br>Speciális termék |
| Verkehrsbezeichnung:<br>Sales name:<br>Designation commerciale:<br>Eladási név:                    | Pulverfarben aus Obst und Gemüse  |
| 2. Produktabbildung / Product photo/ Kép   |   |
|                 |   |
| 3. Zusammensetzung / Composition / Composition / Összetétel  |   |

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
| <b>Zutaten in % und Herkunftsland:</b><br>Ingredients in % and country of origin:<br>Ingrédients en % et pays d'origine:<br>Összetétel %-ban megadva és az összetevők származási helye : |  |  |   |
|  |  | %  | Ursprungsland                                       |
|  | Maltodextrin   | 65-85  | FR, BE, NL  |
|  | Konzentrate aus Rettich  | 10-30  | NL  |
|  | Konzentrate aus Schwarze Johannisbeere   | 1-5  | NL  |
|  | Konzentrate aus Apfel  | 1-5  | NL  |
|  | Säureregulator:<br>Citronensäure   | <5   | BE, AT, DE  |
| <b>Allergene:</b><br>Allergens:<br>Allergènes:<br>Allergének:  | Im Produkt enthalten/<br>Contained in product/<br>Contenu dans le produit/<br>Termék tartalmazza   | Kreuzkontamination möglich/<br>Cross contamination possible/<br>Contamination croise possible/<br>Keresztszennyeződés előfordulhat |   |
|  |  |  |   |
|  |  |  |   |
|  |  |  |   |
| <b>GVO:</b><br><b>GMO:</b><br><b>OGM:</b><br><b>GMO:</b>   | <p>Wir bestätigen, dass das o. g. Produkt keine gentechnisch veränderten Organismen bzw. keine Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt worden sind gemäß Verordnung 1829/2003 und 1830/2003. Dementsprechend ist nach der neuen GVO-Gesetzgebung eine Gentechnik-Kennzeichnung für unser Produkt nicht erforderlich.</p> <p>We confirm that the above-mentioned product contains no genetically modified organisms or ingredients which are made from GMO according to the regulation 1829/2003 und 1830/2003. Corresponding to the latest legislation of GMO a genetic labeling for our product is not necessary.</p> <p>Nous attestons par la présents, que le produit mentionne ci-dessus ne contient aucun organisme génétiquement modifié (OGM) ou ingrédient issu d'OGM conformément aux directives n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE. Par conséquent, un étiquetage relatif aux OGM n'est pas obligatoire sur ce produit.</p> <p>Ez a termék a 1829/2003 és a 1830/2003 rendeleteknek megfelelően genetikailag módosított szervezetet nem tartalmaz vagy olyan összetevőket, melyeket génmódosított szervezetekből állítottak elő. Megfelelve a legfrissebb szabályozásnak, a GMO-mentességet jelölőnk nem szükséges a címkén.</p> |  |   |
| <b>Vegetarier Informationen:</b><br>Vegetarian information:<br>Informations destinees aux vegetariens:<br>Táplálkozási adatok:   | Für Veganer<br>For vegans<br>Pour végétariens<br>Vegán :   | × Geeignet<br>suitable<br>adapte<br>Igen   | Nicht geeignet<br>not suitable<br>non adapte<br>Nem |
|  | Für Lacto-Vegetarier<br>For Lacto-végétariens<br>Pour lacto-végétariens<br>Lakto-vegán :   | × Geeignet<br>suitable<br>adapte<br>Igen   | Nicht geeignet<br>not suitable<br>non adapte<br>Nem |
|  | Für Ovo-Vegetarier<br>For Ovo-végétariens<br>Pour ovo-veqetariens<br>Ovo-vegán :   | × Geeignet<br>suitable<br>adapte<br>Igen   | Nicht geeignet<br>not suitable<br>non adapte<br>Nem |
|  | Für Ovo- Lacto-Vegetarier<br>For Lacto-végétariens<br>Pour lacto-veqetariens<br>Ovo-lakto-vegán :  | × Geeignet<br>suitable<br>adapte<br>Igen   | Nicht geeignet<br>not suitable<br>non adapte<br>Nem |
| <b>Hinweis auf Gluten:</b><br>Indication of gluten:<br>Informations relatives au gluten:<br>Gluténtartalom :   | Glutenfrei   |  |   |
| <b>4. Verpackung, Maße und Gewichte / Packaging and measures / Conditionnement et dimensions / Csomagolás és méretek</b>   |  |  |   |

|  |  |
|--|--|
| Inhalt der Verpackungseinheit:<br>Content of packaging unit:<br>Contenu unite de vente (UV<br>Darabszám :  | Stück/ pieces/ pieces / darab  |
| Gewichtsangaben:<br>Súly (bruttó, nettó, darab)  | Bruttogewicht: 775 g<br>Nettogewicht: 750 g<br>Stückgewicht:<br><br>(± 10 %, due to handmade products) |
| Stückmaße :<br>Darab mérete :  |  |
| Maße der Verpackungseinheit (LxBxH):<br>Measurements of packaging (Length x Width x Height):<br>Dimensions UV (longueur x largeur x hauteur) :<br>Csomagolás méretei (hosszúság × szélesség × magasság): | 21 × 31 cm   |
| Art des Verpackungsmaterials<br>Type of packing material<br>Type materalux emballage<br>Csomagolás anyaga :  | Paper / PET / CPP  |
| <b>5. Palettenplan / Pallet plan / Plan de palettes / Raklap adatok</b>  |  |
| VKE / Lage :<br>PU / Layer :<br>UV / étage<br>Doboz / sor :  | Stück/ pieces/ pieces / darab  |
| Lage / Palette :<br>Layer / Pallet :<br>Étage / Palett :<br>Sor / raklap :   | Stück/ pieces/ pieces / darab  |
| Palettenhöhe :<br>Pallet height:<br>Hauteur des palettes<br>Raklap méretei :   | 120 cm / 80 cm / 140 cm  |
| <b>6. Sensorik / Sensors / Analyse sensorielle / Érzékszervi jellemzők</b>   |  |
| Geruch:<br>Odour:<br>Odeur<br>Illat:   | Typisch, ohne fremdgerüche / Termékre jellemző, idegen szagtól mentes.                                 |
| Geschmack:<br>Flavour:<br>Gout:<br>Íz:   | Typisch, ohne fremdgeschmack / Termékre jellemző, idegen íztől mentes.                                 |
| Konsistenz:<br>Texture:<br>Texture:<br>Állag:  | Pulver / Por   |

| <b>7. Mikrobiologische Angaben / Microbiological information/ Indications microbiologiques / Mikrobiológiai adatok</b>                |                                    |
|---|------------------------------------|
| Gesamtkeimzahl:<br>Total plate count<br>Teneur en germes :<br>Összcsofíraszám:  | < 1000 KbE / cfu / ufc / ufc / Tke |
| Hefen:<br>Yeast<br>Levure<br>Élesztőgomba:  | < 1000 KbE / cfu / ufc / ufc / Tke |
| Schimmel<br>Mould:<br>Moissure<br>Penészgomba:  | < 1000 KbE / cfu / ufc / ufc / Tke |
| Coliforme<br>Coliform:<br>Coliform:<br>Coliformok:  | < 100 KbE / cfu / ufc / ufc / Tke  |
| Salmonellen<br>Salmonella:<br>Salmonelles<br>Salmonella:  | Neg KbE / cfu / ufc / ufc / Tke    |
| E.coli:<br>E.coli:<br>E.coli:<br>E.coli :   | < 10 KbE / cfu / ufc / ufc / Tke   |
| Mykotoxine<br>Mycotoxins:<br>Mycotoxine:<br>Mikotoxinok:  | < 1 µg/kg                          |
| <b>8. Nährwertangaben pro 100 g / Nutrition facts per 100 g / Indications nutritionnelles pour 100 g G / Tápérték 100 g termékben</b> |                                    |
| Brennwert:<br>Caloric value:<br>Valeur énergétique:<br>Energia :  | 1.455 kJ 340 kcal                  |
| Kohlenhydrate:<br>Carbohydrates:<br>Glucides:<br>Szénhidrát:  | 75 g                               |
| • Davon Zucker<br>Sugar<br>Sucre:<br>Ebből cukor:   | 15 g                               |
| Gesamtproteingehalt:<br>Total proteins:<br>Teneur en proteines:<br>Összes fehérje:  | 3 g                                |
| Gesamtfettgehalt:<br>Total fat<br>Teneur en lipides:<br>Összes zsír:  | 0,1 g                              |
| • Gesättigte FS<br>saturated fatty<br>les acides gras saturés<br>Ebből telített zsírsavak:  | 0,07 g                             |
| Ballaststoffe:<br>Dietary fibres:<br>Fibres:<br>Rost:   | 1 g                                |
| Salz:<br>Salt:<br>Sel:  | 0,35 g                             |

|  |  |
|--|--|
| Só :   |  |
| Transfettsäuren:<br>Trans fatty acids:<br>Acides gras trans:<br>Transz-zsírsvak :  | 0 g  |
| <b>9. Lagerbedingungen - MHD - Identifikation / Storage conditions - Best before - Identification / Stockage / DLUO / Identification / Tárolási adatok – Eltarthatóság - Azonosítás</b>  |  |
| MHD:<br>Best before:<br>DLUO:<br>Minőségét megőrzi:  | 24 Monate / month / mois / hónap   |
| Garantierte<br>Restlaufzeit:<br>Guaranteed Remaining<br>time:<br>Durée résiduelle garanti :<br>Szállítástól számított<br>fennmaradó min.<br>megőrzési idő :  | 12 Monate / month / mois / hónap   |
| Lagerbedingungen:<br>Storage conditions:<br>Conditions de stockage:<br>Tárolási adatok :   | an einem trockenen Ort, vor Sonnenlicht geschützt<br>in a dry place, away from direct sunlight<br>dans un endroit sec, à l'abri de la lumière directe du soleil.<br>Száraz, napfénytől védett helyen |
| Losnummernsystem:<br>Lot number scheme:<br>svsteme numérotage lot:<br>Lot-szám:  | Interne Betriebsauftragsnummer   |
| EAN-Code VKE:<br>EAN-Code of set:<br>Code EAN UV:<br>Vonalkód / EAN-kód<br>(doboz):  |  |
| EAN-Code Stuck:<br>EAN-Code of piece:<br>Code EAN piece:<br>Vonalkód / EAN-kód<br>(darab):   | 5999105592136  |
| Zolltarifnummer:<br>Customs tariff number:<br>Numero du tarif douanier:<br>Vámtarifaszám :   | 32030010   |
| <b>10. Bemerkungen / Remarks / Remarques / Megjegyzések</b>  |  |
| Färbendes Lebensmittel (Konzentrat aus Rettich, schwarzer Johannisbeere und Apfel).  |  |
| <b>11. Zusatzerklärung / Additional statement/ Information complémentaire / További megjegyzések</b>   |  |
| <p>Diese Produktspezifikation ist vertraulich. Zusicherungen der Eigenschaften oder der Eignung des Produkts für eine bestimmte Verwendung werden weder ausdrücklich noch stillschweigend gegeben. Die Produktspezifikation entbindet den Verwender nicht von eigenen Prüfungen und Versuchen. Alle in diesem Datenblatt genannten Eigenschaften werden nicht automatisch aktualisiert.</p> <p>This product specification is confidential. Confirmations of the characteristics or the applicability of the product are neither expressly nor implicitly given. This product specification does not dispense the user from own tryouts and samplings. All mentioned features in this data sheet are not automatically updated.</p> <p>Cette spécification produit est confidentielle. Nous n'apportons aucune garantie implicite ou explicite des caractéristiques ou de l'aptitude du produit pour une utilisation spécifique.</p> <p>Ez a gyártmánylap bizalmas. A termék jellemzőit vagy alkalmazhatóságát sem kifejezetten, sem hallgatólagosan nem adja meg. Ez a gyártmánylap nem akadályozza a fogyasztót saját vizsgálatok végzésében. Az adatok nem automatikusan</p> |  |

frissülnek.

Szikszó, 01.03.2024.

Diese Produktspezifikation wurde elektronisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.  
This data sheet is automatically generated and valid without signature.  
Cette spécification produit est un document généré de manière automatique et valable sans signature.  
Ez a gyártmánylap elektronikusan készült, aláírás nélkül is érvényes.