

# Karotten crunchies

## Gemüse



### Produktbeschreibung

Karotten (*Daucus carota*), gereinigt, verlesen, geschnitten, größenorientiert und sehr schonen, bei niedrigen Temperaturen, mittels MIRVAC-Technologie, getrocknet.

### Anwendung

Nach Geschmack

### Verpackung, Haltbarkeit und Lagerbedingung

15kg (netto) in Säcken; auf Paletten; 12 Monate nach dem Herstellungsdatum in ungeöffnetem Zustand; bei kühl ( $<30^{\circ}\text{C}$ ), trockener ( $<75\%$  relative Luftfeuchtigkeit) und lichtgeschützt einlagern.

### Sensorik

Hell-orange bis orange/mandarine; leicht süßlich; trocken, knackig und rieselfähig

### Ursprung

Polen



# Karotten crunchies

## DATA SPECIFICATIONS

### PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Restfeuchte	< 8%
Asche	< 3%
Asche, HCl unlöslich	max. 0,5%
Korngröße/Schnitt	ca. 5x3x3mm
Zusatzstoffe	naturrein, ohne Chemische Zusätze (ohne Zusatz von
Rehydrationsfaktor	ca. 1:6

### MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Das Produkt entspricht den Vorgaben gemäß des LFGB sowie den veröffentlichten mikrobiologischen Richt- und Warnwerten für Gewürze als auch Kochprodukte, Trocken-Suppen, Trocken-Eintöpfe und Trocken-Soßen der Arbeitsgruppe für Mikrobiologische Richt- und warnwerte der DGHM - Stand Now. 2010. Eine Behandlung mit Ethylenoxid oder ionisierenden Strahlen zur Keimreduktion wird nicht vorgenommen.

### GENMODIFIKATION

Der Lieferant garantiert, dass die gelieferte Ware nicht gentechnisch verändert wurde und keine Rohstoffe enthalten, die gentechnisch verändert wurden. Die Produkte unterliegen nicht der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel. Die Produkte sind nicht nach der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit von gentechnisch veränderten Organismen zu kennzeichnen. Ferner unterliegt der in dieser Spezifikation beschriebene Rohstoff nicht den Kennzeichnungsbestimmungen gemäß der "Novel Food" Verordnung (EG) 258/97.

### ALLERGIENLISTE

Zutaten mit allergenem Potenzial	Gemäß Rezeptur enthalten		In Spuren möglich (Kreuzkontamination)	
	Nein:	Ja:	Nein:	Ja:
<b>Gluten</b>				
Weizen	x		x	
Roggen	x		x	
Gerste	x		x	
Hafer	x		x	
Dinkel	x		x	
Kamut	x		x	
<b>Krebstiere</b>				
Ei	x		x	
<b>Fisch</b>				
Erdnüsse	x		x	
<b>Soja</b>				
Milch	x		x	
<b>Schalenfrüchte</b>				
Mandeln	x		x	
Haselnüsse	x		x	
Walnüsse	x		x	
Cashewnüsse	x		x	
Pekannüsse	x		x	
Paranüsse	x		x	
Pistazien	x		x	
Makadamianüsse/ Queenslandnüsse	x		x	
<b>Sellerie</b>				
Senf	x		x	
<b>Sesamsamen</b>				
Schwefeldioxid und Sulfite (E220 – E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausg	x		x	
<b>Lupine</b>				
Weichtiere	x		x	

### ALLERGIENLISTE

Zutaten mit allergenem Potenzial	Gemäß Rezeptur enthalten		In Spuren möglich (Kreuzkontamination)	
	Nein:	Ja:	Nein:	Ja:
Sonstiges				
Laktose	x		x	
Stärke	x		x	
Kakao	x		x	
Glutamat (E620 – E625)	x		x	
Huhn	x		x	
Koriander	x		x	
Mais	x		x	
Hülsenfrüchte	x		x	
Rindfleisch	x		x	
Schweinefleisch	x		x	
Karotten	x		x	

### Geeignet für

Inflammation  
Vegan  
Vegetarier

### Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist anhand des Kundenauftrages und der Chargennummer gewährleistet.

### Lebensmittelrecht und Zertifikate

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts sowie anzuwendender EU Verordnungen.

ISO 9001:2008; ISO 22000:2005; Halal; Koscher; NON GMO von SGS; IP Zertifikat; HACCP, BRC

**Diese Spezifikation hat Gültigkeit bis auf Widerruf und ersetzt alle bisherigen Ausgaben.**