

	<b>Produktspezifikation</b>	<b>SPD:</b>	995 351
		<b>Seite</b>	1/2
	<b>Currywurstsauce</b>	<b>Ausgabe</b>	I
		<b>Datum</b>	2021-06-09

**Produktbeschreibung:** Currywurstsauce

**Verwendungszweck:** Unverarbeitet für den menschlichen Verzehr geeignet.

**Zutatenliste** (gemäß EU- Richtlinien/ Empfehlung, lt. Gesetzgebung sind verschiedene Varianten möglich):

Tomatenmark, Glukose-Fruktose Sirup, Wasser, Glukosesirup, Zucker, Branntweinessig, Apfelmark, modifizierte Stärke, Curry (enthält SENF)(1,5%), Salz, Gewürze, Karamellzuckersirup, Dextrose, Würze, Gewürzextrakte.

**Sensorische Anforderungen:**

<b>Textur:</b>	leicht flüssig	<b>Farbe:</b>	helles, rot-braun
<b>Geschmack:</b>	süßlich, Currynote, leicht scharf	<b>Geruch:</b>	würzig

**Phys. und chem. Anforderungen:**

<b>Säure (%):</b>	0,87 ± 0,10	<b>Salz (%):</b>	1,76 ± 0,20
<b>pH:</b>	3,73 ± 0,37	<b>Brix (%):</b>	36-40

**Mikrobiologische Anforderungen:**

<b>Gesamtkeimzahl:</b>	max. 10 <sup>5</sup> KBE/g	<b>Pathogene Staphylokokken:</b>	max. 10 <sup>2</sup> KBE/g
<b>Hefen:</b>	max. 10 <sup>2</sup> KBE/g		
<b>Schimmel:</b>	max. 10 <sup>2</sup> KBE/g	<b>Salmonellen:</b>	Nicht nachweisbar in 25 g
<b>Lactobazillen:</b>	max. 10 <sup>4</sup> KBE/g		
<b>Coliforme gesamt:</b>	max. 10 <sup>2</sup> KBE/g		
<b>Coliforme fäkal:</b>	max. 10 KBE/g		

**Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g (berechnet):**

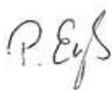
<b>Brennwert</b>	612 kJ / 144 kcal
<b>Fett</b>	<0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1 g
<b>Kohlenhydrate</b>	34 g
davon Zucker	22 g
<b>Eiweiß</b>	0,8 g
<b>Salz</b>	1,7 g

**Zusätzliche Informationen:**

♦ **GMO:**

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß EG Richtlinien 1829/ 2003 und 1830/ 2003.

♦ **Bestrahlung:** Nein

<b>Erstellt durch/ REDACTION/ Drawn up by :</b>	<b>Freigabe durch/ VALIDATION/ Ap:</b>
P. Engels	S. Jakobs
<b>Datum:</b> 09.06.2021	<b>Datum:</b> 11.06.2021
<b>Unterschrift:</b> 	<b>Unterschrift:</b> 

	<b>Produktspezifikation</b>	<b>SPD:</b> 995 351
		<b>Seite</b> 2/2
	<b>Currywurstsauce</b>	<b>Ausgabe</b> I
		<b>Datum</b> 2021-06-09

♦ **Allergene** (laut Anhang II der Verordnung Nr. 1169/2011): und mögliche **Kreuzkontaminationen**

Allergene	vorhanden	mögliche Kreuzkontamination
<b>Glutenhaltiges Getreide u. -erzeugnisse</b>	nein	ja
<b>Krebstiere u. -erzeugnisse</b>	nein	nein
<b>Eier u. -erzeugnisse</b>	nein	nein
<b>Fische u. -erzeugnisse</b>	nein	nein
<b>Erdnüsse u. -erzeugnisse</b>	nein	nein
<b>Sojabohnen u. -erzeugnisse</b>	nein	ja
<b>Milch u. -erzeugnisse</b>	nein	nein
<b>Schalenfrüchte u. -erzeugnisse</b>	nein	nein
<b>Sellerie u. -erzeugnisse</b>	nein	nein
<b>Senf u. -erzeugnisse</b>	ja	---
<b>Sesamsaamen u. -erzeugnisse</b>	nein	nein
<b>Schwefeldioxid u. Sulphite Konz. &gt;10mg/kg als SO2</b>	nein	nein
<b>Lupinen u. -erzeugnisse</b>	nein	nein
<b>Weichtiere u. -erzeugnisse</b>	nein	nein