



PRODUKTSPEZIFIKATION

Version: 2.0
Gültig ab: 09.01.2023

Produktdaten

Artikelnummer	1481140010001
Artikel-/ Verkehrsbezeichnung	Hela Gewürz Ketchup Curry delikat 800ml
Zolltarifnummer	21032000
Herkunft	Deutschland
Verpackung*	Plastikflasche
Nettofüllmenge	0,93 kg
Haltbarkeit	12 Monate
Lagerung	nach erster Öffnung gekühlt lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen
Zugabemenge	nach Geschmack

*das verwendete Verpackungsmaterial ist Lebensmittelkontaktmaterial nach Verordnung (EG) Nr.1935/2004

Produkteigenschaften

Konsistenz	Soße
Aussehen	glänzend, rotbraun
Geruchsnote	curryartig, würzig - aromatisch
Geschmacksnote	curryartig, würzig - aromatisch
Hinweise	Laktosefrei glutenfrei ohne zugesetzte Konservierungsstoffe für vegane Ernährung geeignet Vor Gebrauch bitte schütteln.
Zutaten	Tomatenzubereitung (Trinkwasser, Tomatenmark, Branntweinessig), Zucker, Dextrose, Curry (enthält SENF), Kochsalz, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (E412 Guarkernmehl), Geschmacksverstärker (E621 Mononatriumglutamat), Karamellzuckersirup, Säuerungsmittel (E330 Citronensäure), Kräuter



Mikrobiologische Kennzahlen

Name	Richtwert*	Warnwert*	Methode
Gesamtkeimzahl	100 KBE/g	1.000 KBE/g	§ 64 LFGB
Hefen	10 KBE/g	100 KBE/g	§ 64 LFGB
Schimmelpilze	10 KBE/g	100 KBE/g	§ 64 LFGB
Coliforme Keime	1 KBE/g	10 KBE/g	§ 64 LFGB
Enterobacteriaceae	1 KBE/g	10 KBE/g	§ 64 LFGB
Salmonellen		0 KBE/25g	§ 64 LFGB

* Mikrobielle Werte basieren auf unseren Erfahrungen und wissenschaftlichen Erkenntnissen.

Nährwertkennzeichnung je 100 g

Name	Typischer Wert*
Energie	568 kJ 134 kcal
Fett	0,3 g
davon: gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	31,3 g
davon: Zucker	28,8 g
Eiweiß	0,7 g
Salz	2,0 g
Ballaststoffe	1,1 g

*Diese Angaben wurden auf Basis der Rezeptur nach Lieferanten- und Literaturangaben zu den verwendeten Rohstoffen gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang XIV berechnet und stellen keine analytisch ermittelten Messwerte dar.

Allergene gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II*

Allergen	Status (Ja/Nein)
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
<i>Roggen u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Weizen u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Gerste u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Hafer u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Dinkel u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Kamut u.-erzeugnisse</i>	Nein
Krebstiere u.-erzeugnisse	Nein
Eier u.-erzeugnisse	Nein
Fisch u.-erzeugnisse	Nein
Erdnüsse u.-erzeugnisse	Nein
Soja u.-erzeugnisse	Nein
Milch und Milcherzeugnisse	Nein
Schalenfrüchte u.-erzeugnisse	Nein
<i>Mandeln u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Haselnüsse u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Walnüsse u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Kaschunüsse u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Pecannüsse u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Paranüsse u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Pistazien u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Macadamia- oder Queenslandnüsse</i>	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10ppm	Nein
Sellerie u.-erzeugnisse	Nein
Senf u.-erzeugnisse	Ja
Lupine u.-erzeugnisse	Nein
Weichtiere u.-erzeugnisse	Nein
Sesamsamen u.-erzeugnisse	Nein

*Wir bestätigen, dass dieses Produkt rezepturgemäß keine der mit 'Nein' gekennzeichneten Bestandteile enthält. Eine unvermeidbare, prozessbedingte Kreuzkontamination lässt sich trotz sorgfältiger Reinigung, Prozessführung und Überwachung sowie auch seitens der vorgelagerten Produktionsstufen unserer Vorlieferanten nicht vollständig ausschließen. Die oben gemachten Angaben stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnisse und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Daten zugesichert werden.

Die Firma Hermann Laue legt grundsätzlich Wert darauf keine genetisch veränderten Organismen (GVO), daraus hergestellte Lebensmittel, Lebensmittelzusatzstoffe oder Aromen im Herstellprozess zu verwenden, sodass dieses

PRODUKTSPEZIFIKATION



Version: 2.0
Gültig ab: 09.01.2023

Produkt gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel, sowie der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeit von gentechnisch veränderten Lebens- und Futtermitteln, nicht der Kennzeichnungspflicht unterliegt.

Alle Angaben gelten bis auf Widerruf. Weitere spezielle Angaben zu diesem Produkt können auf Anfrage erstellt werden.

Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und trägt daher keine Unterschrift.