




|   |  |                        |
|---|--|------------------------|
| <br>Reichold Feinkost GmbH | <b>FORMBLATT</b><br><b>PRODUKT-SPEZIFIKATION</b> | Prozess: 17            |
|   |  | Version: 09            |
|   |  | Laufende Nr.: 09       |
|   |  | Gültigkeit: 11.01.2016 |

**1. Art.-Nr.: Bezeichnung / trade name:**

|      |   |
|------|---|
| 5614 | Worcestershire-Sauce / Worcestershire sauce |
|------|---|

**2. Deklaration / declaration:**

|  |  |
|--|--|
| <b>Marke / brand:</b>  | Feinkost Dittmann  |
| <b>Verkehrsbezeichnung / trade name</b>                            | Worcestershire-Sauce / Worcestershire sauce  |
| <b>Zutaten / ingredients</b>                                       | Branntweinessig, Zucker, <b>Gerstenmalzessig</b> , Wasser, Speisesalz, Karamellzuckersirup, Gewürze (enthält <b>Sellerie</b> ), Zitronenöl.<br><br>spirit vinegar, sugar, <b>barley malt vinegar</b> , water, salt, caramel sugar syrup, spices (contain <b>celery</b> ), lemon oil. |
| <b>Nennfüllmenge / nominal weight</b>                              | 1000ml   |
| <b>Abtropfgewicht / drained weight</b>                             |  |
| <b>Lagerbedingungen / storage conditions</b>                       | <input type="checkbox"/> + 2 bis + 8 °C <input checked="" type="checkbox"/> Raumtemperatur/ambiente temperature <input type="checkbox"/> - 18 °C   |
| <b>EAN</b>   |  |
| <b>Sonstige Angaben Deklaration/ Other information Declaration</b> |                                |

**3. Produktbeschreibung / product description:**

|   |
|---|
| Dunkle Würzsoße zum Würzen von Suppen und Saucen. / Dark sauces to flavor soups and sauces. |
|---|

**4. Nährwerte / nutritional values:**

|   |      |                                       |                         |               |                          |      |                                |               |
|---|------|---------------------------------------|-------------------------|---------------|--------------------------|------|--------------------------------|---------------|
| Nährwertangabe auf/ nutritional labelling at:         |      | 100 g                                 | x                       | 100 ml        |                          |      |                                |               |
|   |      | abgetropftes Produkt/ drained product |                         |               |                          |      |                                |               |
|   |      | ml                                    | eine Portion/ a portion |               |                          |      |                                |               |
|   |      | 100ml                                 | % RM* pro/ per 100ml    | Einheit/ unit | pro Portion/ per serving |      | % RM* pro Portion/ per serving | Einheit/ unit |
| Brennwert/ Energy:                                    | 405  | kJ                                    |                         |               | 0                        | kJ   |                                |               |
| Fett/ fat:  | 95   | kcal                                  | 5 %                     |               | 0                        | kcal | 0 %                            |               |
| davon gesättigte Fettsäuren/ therefrom saturates fat: | 0,3  | g                                     | 0 %                     |               | 0,0                      | g    | 0 %                            |               |
| Kohlenhydrate/ carbohydrate:                          | 0,2  | g                                     | 1 %                     |               | 0,0                      | g    | 0 %                            |               |
| davon Zucker/ therefrom sugar:                        | 22,6 | g                                     | 9 %                     |               | 0,0                      | g    | 0 %                            |               |
| Ballaststoffe/ fibre:                                 | 20,0 | g                                     | 22 %                    |               | 0,0                      | g    | 0 %                            |               |
| Eiweiß/ protein:                                      | 0,0  | g                                     |                         |               | 0,0                      | g    |                                |               |
| Salz/ salt  | 0,4  | g                                     | 1 %                     |               | 0,0                      | g    | 0 %                            |               |
|   | 3,55 | g                                     | 59 %                    |               | 0,00                     | g    | 0 %                            |               |
| Portionen pro Packung/Servings per container          |      |                                       |                         |               | Portionen/ Servings      |      |                                |               |

\*(Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000kcal)/

Reference intake of an average adult (8 400 kJ/ 2 000 kcal)

**5. Allergene (gemäß VO (EU) 1169/2011/ Anhang II) / allergens (according to Regulation (EU) 1169/2011/ annex II):**

|                                   |
|-----------------------------------|
| Gluten, Sellerie / gluten, celery |
|-----------------------------------|

**6. Allergene (gemäß ALBA Liste 2009 / allergens (according to ALBA list 2009):**

|  |
|--|
| Gluten, Gerste, Sellerie / gluten, barley celery |
|--|



Reichold Feinkost GmbH

# FORMBLATT PRODUKT-SPEZIFIKATION

Prozess: 17  
Version: 09  
Laufende Nr.: 09  
Gültigkeit: 11.01.2016

### 7. GMO (VO 1829/2003, VO 1830/2003):

- GVO frei / free of GMO  
 keine GVO-Kennzeichnung notwendig / no GMO labeling required

### 8. Sensorik / sensorial:

|                      |  |
|----------------------|--|
| Geruch / smell       | würzig, säuerlich. Süßlich / spicy, sourly, sweet                              |
| Geschmack / taste    | leicht süß, leicht sauer, leicht salzig / light sweet, light sour, light salty |
| Farbe / colour       | schwarz bis braunschwarz / black unto brown-black                              |
| Konsistenz / texture | flüssig / fluid  |

|  |                             |
|--|-----------------------------|
| Zubereitungsanweisung für die Sensorik / preparation instruction for sensorial tests | Verzehrfertig/ ready to eat |
|--|-----------------------------|

### 9. Mikrobiologische Werte / microbiological values:

| Parameter / parameter                      | Einheit / unit | max. Wert / max. value | Bemerkung / remarks |
|--|----------------|------------------------|---------------------|
| Gesamtkeimzahl / total count               | KBE/g; cfu/g   | 1000                   |                     |
| Hefen / yeast                              | KBE/g; cfu/g   | 100                    |                     |
| Schimmelpilze / mould                      | KBE/g; cfu/g   | 100                    |                     |
| Enterobacteriaceae                         | KBE/g; cfu/g   | 100                    |                     |
| Milchsäurebakterien / lactic acid bacteria | KBE/g; cfu/g   | 100                    |                     |
| Salmonellen / salmonella                   | 25g            | neg.                   |                     |

### 10. Chemische Werte / chemical values:

| Parameter / parameter | Methode / method                  | Sollwert / target | ± Toleranz / ± tolerance | Einheit/ unit | Bemerkung / remarks |
|-----------------------|-----------------------------------|-------------------|--------------------------|---------------|---------------------|
| Kochsalz / salt       | potentiometrisch / potentiometric | 3,55              | 0,71                     | %             |                     |
| pH-Wert / pH value    | pH-Meter / pH meter               | 2,75              | 0,2                      |               |                     |

### 11. Physikalische Werte / physical values:

| Parameter / parameter | Methode / method | Sollwert / target | ± Toleranz / ± tolerance | Einheit/ unit | Bemerkung / remarks |
|-----------------------|------------------|-------------------|--------------------------|---------------|---------------------|
|                       |                  |                   |                          |               |                     |

### 12. Verpackung / packaging:

|  |                         |
|--|-------------------------|
| Material / material                      | PET Flasche/ PET bottle |
| Größe, Volumen / size, volume            | 1000ml                  |
| Besondere Verfahren / particular methods |                         |

### 13. Gesamtlaufzeit und Kennzeichnung / shelf live and identification:

|   |                     |
|---|---------------------|
| Gesamtlaufzeit bei Anlieferung / shelf live on delivery | 360 Tage / days     |
| Platzierung MHD / position of BBD                       | Etikett / label     |
| Form des MHD / form of BBD                              | TT.MM.JJ / dd.mm.yy |

### 14. Geeignet für / suitable for: (+ = ja (yes) / - = nein (no))

|   |  |   |
|---|--|---|
| Ovo-Lakto Vegetarier / Ovo-Lacto vegetarian | Meiden von Fleisch und Fisch/ Avoid meat and fish  | + |
| Lakto Vegetarier /lacto vegetarian          | Meiden von Fleisch, Fisch und Eier/ Avoid meat, fish and eggs                                | + |
| Ovo Vegetarier / Ovo vegetarian             | Meiden von Fleisch, Fisch, Milch und Milchprodukte/ Avoid meat, fish, milk and milk products | + |
| Vegan                                       | Meiden aller vom Tier stammenden Produkte/ Avoid all products of animal origin               | + |



Reichold Feinkost GmbH

# FORMBLATT PRODUKT-SPEZIFIKATION

Prozess: 17  
Version: 09  
Laufende Nr.: 09  
Gültigkeit: 11.01.2016

## 15. Sonstiges / others:

|  |
|--|
|  |
|--|

|                         |            |                          |               |
|-------------------------|------------|--------------------------|---------------|
| Erstellt / geändert am: | 01.12.2022 | Erstellt / geändert von: | Isabelle Knak |
|-------------------------|------------|--------------------------|---------------|

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.