

## Produkt-Spezifikation

<b>Produktbezeichnung</b>	<b>Ketchup Tomato mild; 5kg Eimer</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>7029</b>

1. Herstellung	Das gesamte Herstellungsverfahren unter Zugabe der Rezeptur- bestandteile wird maschinell durchgeführt. Die Herstellung erfolgt im Heißverfahren.	
2. Sensorische Beschaffenheit	Aussehen:	rote bis ziegelrote Farbe, typisch für diese Produkt
	Konsistenz:	breiig, homogene, fein
	Geruch:	natürlich, markant nach Tomaten
	Geschmack:	mild süß-sauer, gewürzt, typisch für diese Produkt
3. Zutaten	Tomatenmark (230 g Tomaten für 100 g Ketchup), Trinkwasser, Zucker, Weingeistessig, Speisesalz, modifizierte Stärke, Konservierungsmittel: Benzoesäure; Säuerungsmittel: Zitronensäure; Gewürzermischung, Verdickungsmittel: Xanthan	
4. Allergene	Ketchup Tomato mild sind keine Stoffe oder Erzeugnisse enthalten, die Allergien oder Unverträglichkeiten, die in Anhang II des Europäischen Parlaments und des Rates (EU) Nr. 1169/2011 (konsolidierte Fassung) definiert sind.	
5. GMO	Ketchup Tomato mild enthält keine gentechnisch veränderten Organismen oder Produkte und ist nicht aus gentechnisch veränderten Zutaten hergestellt.	
6. Nährwerte ist 100 g	Brennwert	453 kJ/107 kcal
	Fett	0,2 g
	davon gesättigte Fettsäuren	0 g
	Kohlenhydrate	23,3 g
	davon Zucker	19,3 g
	Ballaststoffen	1,3 g
	Eiweiss	1,4 g
	Salz	2,6 g
	Broteinheiten	
7. Physikalischen und chemischen Parameter	refraktometrische Trockenmasse:	min. 12 ° Rf
	NaCl-Gehalt:	max. 3,5 %
	Säure (als Zitronensäure):	max. 2,2 %
	refraktometrische Trockenmasse (aus Tomaten Rohware)	min. 7 %
	ph-Wert:	max. 4
	Benzoesäure:	max. 1000 mg/kg
8. Mikrobiologische Beschaffenheit	Coliforme:	max. 500 CfU/g
	Koagulasepositive:	max. 200 CfU/g
	Milchsäurebakterien	max. 10 <sup>4</sup> CfU/g
	Listeria monocytogenes:	max. 100 CfU/g
9. MHD/Lagerbedingungen	8 - 12 Monate bitte Lagerung von +2°C bis +25°C, nach dem Öffnen gekühlt bei +2°C bis +8°C lagern und innerhalb von 3 Wochen verbrauchen	
10. Verpackung:	verschiedene Typen von Verpackungs, Etikett	