

PRODUKT-SPEZIFIKATION

Produktname	Sauce Cheesy Bac'n		
Sachbezeichnung	Würzsauce		
Artikelnummer	26956	Rezeptversion	M01

Welche Rezeptversion Sie aktuell im Einsatz haben, sehen Sie auf der Produktetikette gemäss Abkürzung MXX.

Produktbeschreibung	
Deklarationsempfehlung	Rapsöl [CH]; Wasser; Zucker; EIGELB (past., Freiland, CH); Tafelessig; Aroma (enth. Zucker geräuchert); KÄSEPULVER 2 % (FiT 46 % [KÄSE, Schmelzsalz: E 339]); Tomatenpulver; SENFMEHL; Speisesalz jodiert; Gewürze; Karamellzucker; Wachsmaisstärke mod.; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Verdickungsmittel: Xanthan; Antioxidationsmittel: E 385.

Die lebensmittelrechtliche Verwendung und Kennzeichnung der durch uns hergestellten und durch unsere Kunden in Verkehr gebrachten Produkte, im Hinblick der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung bzw. Vorschriften, liegt allein in der Verantwortung unserer Kunden.

Zusammensetzung

Komponente	Bemerkungen	E-Nr.	Herkunftsland	%
Rapsöl			CH	50 - 55
Wasser			CH	20 - 25
Zucker			CH	5 - 10
Eigelb past.	Freiland		CH	3 - 5
Tafelessig			DE, CE	3 - 5
Aroma	auf Träger Dextrose; enth. Zucker geräuchert		IN, CH, DE	2 - 3
Käsepulver FiT 46%	KÄSE (davon 49% Cheddar); Schmelzsalz	339	NL	2
Tomatenpulver			PT	< 2
Senfmehl			UA	< 2
Speisesalz jodiert			CH	< 2
Gewürze			CN, DE, ES, IN	< 1
Karamellzucker			FR, DK	< 1
Wachsmaisstärke	modifiziert	1442	US, DE	< 1

Kaliumsorbat	Konservierungsstoff	202	CN	< 1
Xanthan	Verdickungsmittel	415	CN	< 1
Calcium-Dinatrium-EDTA	Antioxidationsmittel	385	DE	< 1
Zugabe	nach Bedarf			

Sensorische Eigenschaften

Konsistenz	Viskos
Farbe	Rötlich mit sichtbaren Kräutern
Geruch	Arttypisch

Allergene Zutat(en) laut Rezepturbestandteilen, gemäss aktueller Gesetzgebung (LIV Schweiz Art. 10, Anhang 6 / VO (EU) 1169/2011, Anhang II)

Nr.	Zutreffendes ist anzukreuzen Zutat	Ist in Produkt enthalten		Angabe des Inhaltsstoffs (Typ, Beschreibung)	Kontaminationspotential
		Ja	Nein		
1	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X		Eigelb past.	X
4	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
6	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)	X		Käsepulver	X
8	Hartschalenobst d.h. Mandel, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamia- und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	X		Senfmehl	X
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
12	Schwefeldioxid u. Sulphite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg ausgedrückt als SO ₂		X		X
13	Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
	Zusatzinformationen				
15	Umbelliferen	X		Petersilie	X
16	Koriander	X			X
17	Knoblauch	X			X

¹⁾ Kein Rezeptbestandteil, Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

Nährwerte

Parameter	Angabe je 100g
Energie	kJ: 2'208 kcal: 537
Fett	ca.: 53.7 g
Davon gesättigte Fettsäuren	ca.: 5.1 g
Kohlenhydrate	ca.: 9.2 g
Davon Zucker	ca.: 8.1 g
Ballaststoffe	ca.: 0.7 g
Eiweiss	ca.: 3.1 g
Salz	ca.: 2.5 g

Mikrobiologische Daten

Parameter	Toleranzwerte
Aerobe mesophile Keime	< 1'000'000 KBE/g
Salmonella ssp.	nicht nachweisbar in 25g
Schimmel	< 10'000 KBE/g
Hefen	< 10'000 KBE/g
E. coli	< 100 KBE/g
Koagulasepos. Staphylokokken	< 100 KBE/g

Logistik-Informationen

Verpackung	Eimer 1 - 25kg > Material: PP Kanister 5 - 25kg > Material: HDPE Flasche 500g, 1000g > Material: PET Squeeze Bottle 300 - 1000g > Material: PP (EVOH) Portionenbeutel 20 - 80g > Material: PET / PE (EVOH) Becher 70 - 450g > Material: PS oder PP Siegelrandbeutel 1 - 5kg > Material: PA / PE Dressierbeutel 1 - 1.5kg > Material: LDPE
Lager- und Transportbedingungen	Produkt bei <= 5 °C lagern und transportieren
Mindesthaltbarkeit	4 Monate ab Produktion im ungeöffneten Originalgebinde
Produktionsland	CH
Zolltarifnummer CH Zolltarifnummer EU	2103.9000 2103909019

Rückstände, Fremdstoffe und GVO

Es gelten die Toleranz- und Grenzwerte der Schweizerischen VHK und VPRH. Das Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt. Die Firma Pacovis AG verwendet weder gentechnologische Verarbeitungsverfahren, noch GVO-Produktionshilfsstoffe. In diesem Produkt sind keine GVO- Erzeugnisse im Sinne von Abschnitt 6 der LGV enthalten. Der Artikel enthält keine kennzeichnungspflichtigen Bestandteile gemäss EG-VO 1829/2003 und unterliegt nicht der EG-VO 1830/2003. Die Firma Pacovis AG ist bemüht, möglichst keine gentechnisch veränderten Rohstoffe einzusetzen. Sollte dies nicht möglich sein, werden wir unsere Kunden frühzeitig informieren. Das Produkt muss nicht gemäss Schweizer LIV Art. 8 und EG-VO 1169/2011, Art. 18 als "Nano" gekennzeichnet werden.

Hinweis

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen des Schweizerischen Lebensmittelgesetzes und der EG-Lebensmittel-Basisverordnung (VO [EG] 178/2002). Alle Rohstoffe werden einer Wareneingangsprüfung gemäss HACCP-Konzept unterzogen. Die in der Spezifikation aufgeführten Parameter können bei Stoffen natürlichen Ursprungs erfahrungsgemäss Schwankungsbreiten aufweisen, ohne dass die Funktionalität des Produktes beeinträchtigt ist. Wenn notwendig sind Grenzwerte, bezeichnet mit "max." oder "min.", angegeben. Dosier- und Anwendungsangaben entbinden den Verwender nicht von seiner eigenen Prüf- und Sorgfaltspflicht. Für Schäden, die aus unsachgemässer Lagerung oder Weiterverarbeitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Die Verpackungsmaterialien entsprechen den Richtlinien der aktuell gültigen Schweizer und Europäischen Verordnungen.

		Diese Spezifikation wurde elektronisch generiert und ist auch ohne Unterschrift und bis auf Widerruf gültig.			
Erstellt durch	MEJ	Freigegeben durch	SOWI / MEJ	Ersetzt Dokument vom	Neu
Datum	22.01.25	Datum	22.01.25	Revisionstand neu	26956.R.M01/03

Pacovis AG, Grabenmattenstrasse 19, CH-5608 Stetten, Telefon +41 (0)56 485 93 93