



**PRODUKTSPEZIFIKATION  
PRODUCT SPECIFICATION**

06.12.2013  
created by: GUD

| <b>Produktbeschreibung / product description</b> |   |
|--|---|
| <b>Produktbezeichnung</b><br>product description | <b>Kremser Senf</b><br><b>Krems mustard</b> |
| <b>Artikelnummer</b> item number                 | <b>5050057287</b>                           |

| <b>Lieferantenbeschreibung / supplier description</b>                              |                                     |
|--|-------------------------------------|
| <b>Herstellungsland</b> country of production                                      | Österreich / Austria                |
| <b>Adresse</b><br>address  | Felixstrasse 24, A-7210 Mattersburg |
| <b>Die Produktionsstätte ist zertifiziert nach...</b><br>Certification of facility | IFS, OFSS (based on BRC)            |

| <b>Verpackungsbeschreibung / packaging description</b>   |  |
|--|--|
| <b>Primärverpackung (produktberührend)</b> primary packaging (touching product)  |  |
| <b>Verpackungseinheit (Nettogewicht)</b><br>sales unit (net weight)  | 2,5 kg pro Beutel / 2,5 kg per pouch           |
| <b>Art der Verpackung / type of packaging</b>  | Beutel / pouches                               |
| <b>Material / material</b>   | Kunststoffolie / plastic foil                  |
| <b>Sekundärverpackung / secondary packaging</b>  | 4 Beutel je Karton / 4 pouches per box         |
| <b>Material / material</b>   | Karton / corrugated board                      |
| <b>Tertiärverpackung / tertiary packaging</b>  | 192 Beutel je Palette / 192 pouches per pallet |
| <b>Palettentyp / pallet type</b>   | Europalette / euro pallet                      |
| <b>Beschichtung / palletisation</b>  | 4   Lagen/PAL layers/PAL                       |
| <b>Beschichtung / palletisation</b>  | 48   LE/PAL Cartons/PAL                        |
| <b>Beschichtung / palletisation</b>  | 12   LE/Lage cartons/layer                     |
| <b>Das Verpackungsmaterial entspricht dem österreichischen Lebensmittelrecht und den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Union.</b><br>The packaging material is conform to the Austrian Food Law and to the legal regulations of the European Union. |  |

| <b>Handhabung und Rückverfolgbarkeit / Handling and traceability</b>   |   |
|--|---|
| <b>Transportbedingungen</b><br>conditions of transport   | Umgebungstemperatur<br>ambient temperature  |
| <b>Lagerbedingungen</b><br>conditions of storage   | Vor Wärme geschützt lagern<br>Storage protected against heat  |
| <b>MHD bei Produktion / shelf live</b>   | 365 Tage / days   |
| <b>Restlaufzeit / remaining shelf life</b>   | 91 Tage / days  |
| <b>Chargenkennzeichnung</b><br>production code   | L+Kennzeichen Produktions-Jahr + Produktionstag lt. Julianischem Kalender (L + production year + production day by Julian calendar) |
| <b>Die Rückverfolgbarkeit wird gewährleistet durch...</b><br>Traceability is ensured by  | Losnummer und MHD /<br>productioncode and best before date  |
| <b>Die Codierung auf jeder Verpackungseinheit lässt eine Chargenrückverfolgung zu</b><br>Batch tracing is possible by means of the production code on every package. |   |
| <b>Die verwendeten Rohstoffe und die produktberührenden Packstoffe sind spezifiziert.</b><br>The used raw material and the product touching packaging are specified  |   |



**Die verwendeten Rohstoffe und die produktberührenden Packstoffe können anhand der Chargenkennzeichnung jederzeit identifiziert werde.**  
By means of the production code the used raw material and the product touching packaging material can be defined.

**Auf den Lieferpapieren sind alle Chargennummern und MHDs der jeweiligen Lieferung verzeichnet**  
All production codes and best before dates are mentioned on the shipment documents

| Details zum Produkt / product details                                    |   |
|--|---|
| Zutaten<br>ingredients   | Wasser, Senfsaat (19%) , Zucker, Weinessig, Weingeistessig, Apfelessig, Speisesalz, Karamellzuckersirup, Gewürze, Stabilisator (Xanthan, Carboxymethylcellulose).<br>Water, mustard seed, sugar, wine vinegar, brandy vinegar, cider vinegar, salt, caramel sugar syrup, spices, stabilisers (xanthan gum, carboxymethylcellulose). |
| Allergene<br>allergens   | lt. Rezeptur im Produkt enthalten<br>contained in product according to recipe   |
| Glutenhaltiges Getreide,- erzeugnisse / gluten containing products       | nein / no   |
| Krebstiere, -erzeugnisse / crustaceans and products thereof              | nein / no   |
| Ei und Eierzeugnisse / eggs and products thereof                         | nein / no   |
| Fisch und Fischerzeugnisse / fish and and products thereof               | nein / no   |
| Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / peanuts and products thereof           | nein / no   |
| Sojabohnen und Sojaerzeugnisse / soybeans and products thereof           | nein / no   |
| Kuhmilchweiß (incl. Laktose) / Cow milk protein (incl. lactose)          | nein / no   |
| Nüsse und Nusserzeugnisse / nuts and products thereof                    | nein / no   |
| Sellerie und Sellerieerzeugnisse / celery and products thereof           | nein / no   |
| Senf und Senferzeugnisse / mustard and products thereof                  | ja/yes  |
| Sesam und Sesamerzeugnisse / sesame seeds and products thereof           | nein / no   |
| SO <sub>2</sub> ,> 10mg/kg / sulphur dioxide and sulphites > 10mg/kg     | nein / no   |
| Lupine, -erzeugnisse / lupines and products thereof                      | nein / no   |
| Weichtiere und Weichtiererzeugnisse / molluscs and products thereof      | nein / no   |
| sonstige Deklaration z.B. Kann Spuren von .... enthalten,<br>may contain | -   |

| Sensorische Anforderungen / sensory requirements |  |
|--|--|
| Optik<br>optical appearance                      | homogene cremige Masse<br>homogenous paste   |
| Konsistenz<br>texture                            | pastös<br>viscous  |
| Geruch/<br>aroma                                 | arteigen<br>typic  |
| Geschmack/<br>flavour                            | würzig, süß-sauer, typisch nach Kremser Senf<br>spicy, sweet-sour, typic for Kremser mustard |



| Analytische Anforderungen / analytical requirements                  |                      |
|--|----------------------|
| <b>Mikrobiologische Kennzahlen</b><br>microbiological values         |                      |
| <b>Gesamtkeimzahl</b><br>total plate count                           | <100.000 KBE/g CFU/g |
| <b>Hefen und Schimmel</b><br>yeast and mould                         | <100 KBE/g CFU/g     |
| <b>Säurebildner</b><br>acid forming bacteria                         | <1000 KBE/g CFU/g    |
| <b>chemisch-physikalische Kennzahlen</b><br>chemical-physical values |                      |
| <b>pH-Wert</b><br>pH-value   | 3,5 - 3,9            |
| <b>Säure als Essigsäure</b><br>acid (acetic acid)                    | 1,4 -2,0%            |
| <b>Salz</b><br>salt content  | 0,8 - 1,2 %          |
| <b>Refraktion</b><br>refraction                                      | 28 - 34°Bx           |

| Nährwerte pro 100g Produkt / nutritional values in 100g product |                 |
|---|-----------------|
| <b>Brennwert / energy</b>                                       | 693 kJ/165 kcal |
| <b>Fett / fat</b>   | 5,5 g           |
| <b>gesättigte FS / saturated FA</b>                             | 0,3 g           |
| <b>Kohlenhydrate / carbohydrates</b>                            | 22,9 g          |
| <b>davon Zucker / thereof sugar</b>                             | 20,1 g          |
| <b>Ballaststoffe / fibres</b>                                   | 1,4 g           |
| <b>Eiweiß / protein</b>   | 4,9 g           |
| <b>Salz / salt</b>  | 1,0 g           |

| Novel food Gentechnik Bestrahlung / GMO and irradiation   |
|---|
| <p><b>Das von Felix Austria an Sie gelieferte Produkt ist kein neuartiges Lebensmittel und enthält keine Zutat(en) die als neuartige Lebensmittel gemäß EG 258/97 (Novel Food Verordnung) gelten.</b><br/>The product delivered by Felix Austria is no novel food and does not contain any ingredient(s) which are considered to be novel foods according to EU regulation 258/97.</p>  |
| <p><b>Die von Felix Austria produzierten und an Sie gelieferten Produkte werden im Einklang mit den europäischen und österreichischen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht. Bei der Kennzeichnung genetisch veränderter Lebensmittel folgt Felix Austria den bestehenden Kennzeichnungsbestimmungen bzw. den ab 19.April 2004 anzuwendenden EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebens- und Futtermittel EG 1829/2003 bzw. EG 1830/2003. Danach besteht für die von Felix Austria an Sie gelieferten Produkte keine Verpflichtung zur Gentechnik-Kennzeichnung.</b><br/>The products delivered by Felix Austria are introduced conform to the Austrian Food Law and to the legal regulations of the European Union. According to the EU regulations EG 1829/2003 bzw. EG 1830/2003 our products are not subjects to specific GMO labelling.</p> |
| <p><b>Das von Felix Austria an Sie gelieferte Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.</b><br/>The delivered product was not subject to ionising irradiation.</p>  |