

Produkt-Spezifikation

Produktbezeichnung	Ketchup Tomato mild; 1,2kg Tube
Art.-Nr.	7012

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	<table> <tr> <td>Brennwert</td> <td>453 kJ/107 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>0,2 g</td> </tr> <tr> <td>davon gesättigte Fettsäuren</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>23,3 g</td> </tr> <tr> <td>davon Zucker</td> <td>19,3 g</td> </tr> <tr> <td>Ballaststoffen</td> <td>1,3 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiss</td> <td>1,4 g</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>2,6 g</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Broteinheiten</td> </tr> </table>	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	
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	<table> <tr> <td>refraktometrische Trockenmasse:</td> <td>min. 12 ° Rf</td> </tr> <tr> <td>NaCl-Gehalt:</td> <td>max. 3,5 %</td> </tr> <tr> <td>Säure (als Zitronensäure):</td> <td>max. 2,2 %</td> </tr> <tr> <td>refraktometrische Trockenmasse (aus Tomaten Rohware)</td> <td>min. 7 %</td> </tr> <tr> <td>ph-Wert:</td> <td>max. 4</td> </tr> <tr> <td>Benzoesäure:</td> <td>max. 1000 mg/kg</td> </tr> </table>	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						
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	<table> <tr> <td>Coliforme:</td> <td>max. 500 CfU/g</td> </tr> <tr> <td>Koagulasepositive:</td> <td>max. 200 CfU/g</td> </tr> <tr> <td>Milchsäurebakterien</td> <td>max. 10⁴ CfU/g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes:</td> <td>max. 100 CfU/g</td> </tr> </table>	Coliforme:	max. 500 CfU/g	Koagulasepositive:	max. 200 CfU/g	Milchsäurebakterien	max. 10 ⁴ CfU/g	Listeria monocytogenes:	max. 100 CfU/g										
Coliforme:	max. 500 CfU/g																			
Koagulasepositive:	max. 200 CfU/g																			
Milchsäurebakterien	max. 10 ⁴ 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																		