

**Produktbezeichnung: Pfeffersauce****1. Angaben zum Produzenten****1.1 Allgemeines**

Produzent	chämi metzg ag
Ort	5442 Fislisbach
Kontaktperson	Marcel Wüest
Telefon Nr.	056 493 28 79
Telefax Nr.	056 493 35 13
E-Mail	info@chaemimetzg.ch
Produktbezeichnung	Pfeffersauce
Artikel Nr./ EAN-Code	siehe separate Liste

**1.2 Transportbedingungen**

Der Transport erfolgt gekühlt bei 2-5°C

**1.3 Verpackung**

Verpackungsgrösse	Kessel 2.3 kg Kessel 4.4 kg Becher 125ml
Packungsmittel	Kessel = PP Becher = PP

**2. Angaben zum Produkt****2.1 Sachbezeichnung gemäss LKV**

Kalte Sauce

**2.2 Produktgebrauch**

Kalt zu Fondue, Grilladen, Gemüse, Teigwaren, usw

**2.3 Dosierung**Nach Bedarf, Rezepte finden Sie unter: [www.fonduesaucen.ch](http://www.fonduesaucen.ch)

## 2.4 Haltbarkeit und Lagerbedingungen

### Kessel:

120 Tage Haltbarkeit bei Lagerung von 2-5°C

Im Originalgebinde bis Verbrauchsdatum

Im Anbruch bis Verbrauchsdatum

Ein kurzfristiger Temperaturunterschied hat keinen Einfluss auf die Qualität des Produktes.

### Becher:

120 Tage Haltbarkeit bei Lagerung von 2-5°C

Im Originalgebinde bis Verbrauchsdatum

Im Anbruch bis Verbrauchsdatum

Ein kurzfristiger Temperaturunterschied hat keinen Einfluss auf die Qualität des Produktes.

## 2.5 Zusammensetzung nach LMV

Zutaten: Sonnenblumenöl, Rapsöl, Zwiebeln, Kräuternessig, **CH-Eier past.**, grüner Pfeffer (10.3 %), **Senf**, Gewürze- u. Gewürzextrakte, Kochsalz, Kräuter, Ammoniak-Zuckerkulör, Guarkernmehl, Geschmacksverstärker (Natriumglutamat)

Sofern keine Angaben über Zusatzstoffe gemacht werden, garantiert die chämi metzg ag, dass keine Zusatzstoffe zugesetzt sind.

## 2.6 Enthaltene Allergene

Allergene	Enthalten	
	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide		X
Eier	X	
Fisch		X
Krebstiere		X
Weichtiere		X
Erdnüsse		X
Sojabohnen		X
Milch und Milchprodukte		X
Hartschalenobst (Nüsse)		X
Sellerie		X
Senf	X	
Sesamsamen		X
Schwefeldioxid und Sulfite		X
Lupinen		X

## 2.7 Nährwerttabelle für 100g

<b>Energie</b>	
Kilojoule	2114
Kalorien	513
<b>Hauptnährstoffe</b>	
Fette, total	54.04
<i>Fettsäuren, gesättigt</i>	6.07
Kohlenhydrate, verfügbar	3.60
<i>Zucker</i>	3.18
Protein	2.72
Salz	3.18

## 2.8 Mikrobiologische Werte des Produktes

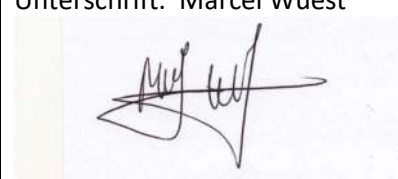
<b>Mikroorganismen</b>	<b>Wert</b>	<b>Einheit</b>	<b>Monitoring*</b>
Aerobe mesophile Keime	<1'000'000	KBE / g	B
Escherichia coli	<100	KBE / g	B
Salmonella spp.	Nicht nachgewiesen	in 25g	B
Produktgruppe wird analysiert: * A = 1 x jährlich / B = alle 2 Jahre			

<b>Physikalische Parameter</b>		<b>Ja</b>	<b>Nein</b>
Fremdkörper	Produkt wird metaldetektiert		<b>x</b>
Schutzgasverpackung	Produkt wird mit Schutzgas verpackt		<b>x</b>

## 2.9 Sensorische und morphologische Beschreibung des Produktes

Aussehen/Farbe	beige Farbe mit grünen Punkten
Geruch/Aroma	typisches Aroma von grünem Pfeffer
Geschmack	kräftiges, scharfes Pfefferaroma
Structur	viskos

Hiermit bestätigt die chämi metzg ag, dass die Ware den Anforderungen des schweizerischen Lebensmittelrechtes entspricht.

Datum  <b>Donnerstag, 30. April 2020</b>	Unterschrift: Marcel Wüest 
------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------