


Produktbezeichnung: Dinkelsuppe mit naturbelassenem Steinsalz	Artikelnummer: 72051 – 400g
--	---



1. Allgemeine Angaben:

Hersteller/Lohnabfüller:	ATLV – Service	
Verkehrsbezeichnung:	Dinkelsuppe mit naturbelassenem Steinsalz	
Artikelnummer:	72051 – 400g	
Produktbeschreibung:		
Sensorik:	Beschreibung:	cremefarbene, rieselfähige Pulvermischung mit Einlage aus Pilzgranulat und Kräutern
	Aussehen in Zubereitung:	cremefarbene, gedeckt, strukturierte Bindung mit Pilzgranulat- und Kräutereinlage
	Geschmack:	würzig, gemüsig, mit dezenter Getreideröstnote
	Dosierung:	66 g für 1 Liter Wasser
	Zubereitung:	Pulver in kaltes Wasser einrühren, kurz aufkochen und 2 Minuten ziehen lassen.

erstellt am: 07.03.2018	gültig ab: 16.02.2018	Seite 1 von 8 Seiten	
----------------------------	--------------------------	----------------------	--

Auslobung:	-vegetarisch – mit den Mineralstoffen Calciumcarbonat und Magnesiumcarbonat – wertvolle Ballaststoffe aus Dinkelvollmehl und Dinkelgrieß - 1,77 g Ballaststoffe auf 100 kcal Suppe - mit naturbelassenem Steinsalz – frei von geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen
Ergiebigkeit:	18 g Granulat ergibt 175 ml Suppe

2. Produktzusammensetzung:

2.1 Zutatenliste gem. LMIV

40 % Dinkelvollmehl geröstet, 14% Dinkelvollgrieß, 12 % Steinsalz, Süßmolkenpulver, Gemüsepulver (Kartoffeln, Zwiebeln geröstet, Karotten, Knoblauch, Lauch, Tomaten), Speisewürze, pflanzliches Fett, 3,16% Calciumcabonat*, 1,36% Magnesiumcarbonat **, Zucker, Gewürze, Pilzgranulat, Kräuter, Kräuterextrakt

*210 mg / 25 % der empfohlenen Tagesdosis pro 100 ml Suppe

**90 mg / 25 % der empfohlenen Tagesdosis pro 100 ml Suppe

2.2 Deklaration von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen:

Klassenbezeichnung		ist im Produkt enthalten		genaue Bezeichnung, E-Nummer
1	Antioxidationsmittel	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
2	Emulgator	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
3	Farbstoff	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
4	Konservierungsstoff	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	

5	Modifizierte Stärke	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
6	Säuerungsmittel	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
weitere Angaben:				
7	Verdickungsmittel	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	

3.Nährwerte:

Nährwerte	je 100 g Pulvermischung	je 100 g Suppe
Brennwert	1302 kJ / 309 kcal	85,97 kJ / 20,40 kcal
Fett	6,52 g	0,43 g
- davon gesättigte Fettsäuren	3,96 g	0,26 g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren		
- davon Omega-3 Fettsäuren		
Kohlenhydrate	47,71 g	3,15 g
davon Zucker	10,17 g	0,67 g
Ballaststoffe	5,45 g	0,36 g
Eiweiß	12,14 g	0,80 g

Salz	14,39 g	0,95 g
------	---------	--------

4.


Allergene gem. LMIV

Kategorie		Ist im Produkt enthalten		Kann Spuren enthalten/ Kreuzkontamination	
				↓	Genauere Bezeichnung/ Herkunft
1	Glutenhaltiges Getreide	<input type="checkbox"/> Nein	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/>	
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/>	
3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/>	
4	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/>	
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/>	
6	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/>	
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Nein	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/>	
8	Schalenfrüchte	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/>	

9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/>	
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/>	
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/>	
12	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentration von mehr als 10mg/kg	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/>	
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/>	
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/>	

5. GVO

Hiermit wird bestätigt, dass das genannte Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand den derzeit geltenden Lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmittel gemäß der Verordnung EG Nr. 1829/2003 und der Verordnung EG 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch Organismen hergestellten Lebensmittel und Futtermittel keine gentechnisch veränderte Rohstoffe eingesetzt werden und der Artikel nicht aus gentechnisch veränderten Organismen besteht bzw. keine gentechnisch veränderten Organismen enthalten und nicht

erstellt am: 07.03.2018	gültig ab: 16.02.2018	Seite 5 von 8 Seiten	
----------------------------	--------------------------	----------------------	--



kennzeichnungspflichtig sind. Dies gilt auch für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffen und Aromen.

6. Qualitätssicherung /HACCP

Ein HACCP-Konzept ist vorhanden <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/> Ja	
Der Produktionsbetrieb ist zertifiziert:	IFS (geplant)

7. Verpackung:

Packmittel	Membrandose
Dimension	73 / 1 / 100 mm Innendurchmesser/Wandstärke/ Rumpfhöhe
Spezifikation liegt bei	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein folgt ist angefordert
Verarbeitung	Spiralgewickelt, Innenbeschichtung Alu, außen Paralleletikett bedruckt Offset 4 C + Lack, Oberseite mit eingesiegelter Alumembrane + Außenreißblase und Eindrückdeckel PE weiß verschlossen oder auf Kundenwunsch, Unterseite aufgeweitet, Weißblech-Falzboden farblos lackiert, lose beigelegt
Verpackungseinheit netto	400 g
Tara Gewicht	
Bruttogewicht	
Weiterverpackung	
Inhalt	

Die Verpackungen entsprechen den geltenden Anforderungen des LFGB.



8. Lagerbedingung und Haltbarkeit:

Lagerbedingung:	kühl und trocken, vor Licht und Feuchtigkeit schützen
Haltbarkeit ab Produktion: (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	Haltbarkeit von 12 bis 18 Monaten


9. Mikrobiologische Angaben:

	Richtwerte KbE/g	Warnwerte KbE/g
Aerobe Gesamtkeimzahl	-	-
Coliforme Keime	-	-
Enterobacteriaceae	-	-
Salmonellen	-	-
Listera monocytogenes	-	-

Das Produkt entspricht dem bei der Anlieferung aktuellen Stand der veröffentlichten mikrobiologischen Richt- und Warenwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln der deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

10. Rückverfolgbarkeit:

Das genannte Produkt ist über das Mindesthaltbarkeitsdatum und Chargennummer Rückverfolgbar.

erstellt am: 07.03.2018	gültig ab: 16.02.2018	Seite 7 von 8 Seiten	
----------------------------	--------------------------	----------------------	--

G'schwind, g'schmackig, g'sund!



Eine Garantie für eine vollständige Abwesenheit von Ursachen für potentielle Hypersensibilität kann nicht gegeben werden. Die Angaben basieren auf unserem aktuellen Wissensstand und werden nach bestem Wissen erteilt.

Dieses Dokument unterliegt nicht einem automatischen Änderungsdienst. Die Angaben wurden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt.

Änderungen behalten wir uns vor.