	Fertigartikelspezifikation/ Spécification de l'article fini/ Finished product specification	FP: 450775
		Seite/ Page/ Page: 1/4
	Sauce Barbecue 5 kg	Ausgabe/ Indice/ Index: b
		Datum/ Date/ Date: 2025-08-15

Rezepturnummer/ Code de la recette/ Recipe number: 995 544

Produktbeschreibung/ Description du produit/ Product description: **Typische Barbecue Sauce/ Sauce Barbecue typique/ Typical Barbecue Sauce**

Verwendungszweck/ Utilisation prévue/ Intended use: **Unverarbeitet für den menschlichen Verzehr geeignet/ Prêt à consommer en l'état/ Ready to eat.**

Zutatenliste (gemäß den aktuellen EU-Richtlinien)/ Liste d'ingrédients (conformément à la réglementation européenne en vigueur)/ Ingredients list (in compliance with current EU regulations):

Wasser, Zucker, Tomatenmark, Branntweinessig, modifizierte Stärke, Salz, Karamellzuckersirup, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; geräucherter Zucker, geräuchertes Maltodextrin.

Eau, sucre, concentré de tomate, vinaigre d'alcool, amidon modifié, sel, sirop de sucre caramélisé, conservateur : sorbate de potassium ; sucre fumé, maltodextrine fumée.

Water, sugar, tomato paste, spirit vinegar, modified starch, salt, caramelised sugar syrup, preservative: potassium sorbate; smoked sugar, smoked maltodextrin.

Haltbarkeit/ Durée de vie/ Shelf life: 8 Monate/ Mois/ Months

Lagerbedingungen/ Conditions de stockage/ Storage conditions:

Bei Raumtemperatur. Nach dem Öffnen kühl lagern./ A température ambiante. A conserver au frais après ouverture. / At room temperature. Keep refrigerated after opening.

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g/ Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g/ Average nutritional values per 100 g:

Brennwert/ Énergie/ Energy:	509 kJ/ 120 kcal
Fett/ Lipides/ Fat:	<0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren/ dont acides gras saturés/ of which saturated fatty acids:	<0,1 g
Kohlenhydrate/ Glucides/ Carbohydrates:	29 g
davon Zucker/ dont sucres / of which sugars:	25 g
Eiweiß/ Protides/ Protein:	<0,5 g
Salz/ Sel/ Salt (NaCl):	1,9 g


sensorische Eigenschaften/ Caractéristiques organoleptiques/ Sensory characteristics:

Textur/ Texture/ Texture:	dünnflüssig/ assez fluide/ thin	Farbe/ Couleur/ Color:	rot-braun/ rouge, marron/ red, brownish
Geschmack/ Saveur/ Flavor:	rauchig, süßlich, tomatig/ fumé, sucré, tomate/ smoked, sweet, tomato	Geruch/ Odeur/ Odor:	rauchig/ odeur de fumée/ smoked odour

physikalische und chemische Eigenschaften/ Caractéristiques physico-chimiques/ physical and chemical characteristics:

Säuregehalt/ Acidité/ Acidity:	1,19 ± 0,12%	Salzgehalt/ Taux de sel/ Salinity:	1,91 ± 0,20 %
pH/ pH/ pH:	3,55 ± 0,36	Brix/ Brix/ Brix:	34 – 38 °Bx


mikrobiologische Eigenschaften/ Caractéristiques microbiologiques/ microbiological characteristics:

	Fertigartikelspezifikation/ Spécification de l'article fini/ Finished product specification	FP: 450775
		Seite/ Page/ Page: 2/4
	Sauce Barbecue 5 kg	Ausgabe/ Indice/ Index: b
		Datum/ Date/ Date: 2025-08-15

Gesamtkeimzahl/ Flore totale/ Total viable count:	max. 10 ⁵ KBE/ ufc/ cfu/g	Pathogene Staphylokokken/ Staphylocoques pathogènes/ Pathogenic staphylococci:	max. 10 ² KBE/ ufc/ cfu/g
Hefen/ Levures/ Yeasts:	max. 10 ² KBE/ ufc/ cfu/g		
Schimmelpilze/ Moisissures/ Moulds:	max. 10 ² KBE/ ufc/ cfu/g	Salmonellen/ Salmonelles/ Salmonella:	Nicht nachweisbar in 25g/ non détecté dans 25g/ absent in 25 g
Laktobazillen/ Lactobacilles/ Lactobacilli:	max. 10 ⁴ KBE/ ufc/ cfu/g		
Coliforme gesamt/ Coliformes totaux/ Total coliforms:	max. 10 ² KBE/ ufc/ cfu/g		
Coliforme fäkal/ Coliformes fécaux/ Faecal coliforms:	max. 10 KBE/ ufc/ cfu/g		

♦ **Allergene (laut VO (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II) und mögliche Kreuzkontaminationen/ Allergènes (selon le règlement (UE) n° 1169/2011 annexe II) et contaminations croisées possibles/ Allergens (according to Regulation (EU) No. 1169/2011 Annex II) and possible cross-contamination**

Allergene/ Allergènes/ Allergens	vorhanden/ présent/ present	mögliche Kreuzkontaminationen/ contaminations croisées possibles/ possible cross-contamination
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales/ cereals containing gluten and their derivatives	nein/non/no	ja/oui/yes
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Crustacés et produits à base de crustacés/ Crustaceans and crustacean derivatives	nein/non/no	nein/non/no
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Œufs et produits à base d'œufs/ Eggs and egg derivatives	nein/non/no	nein/non/no
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Poissons et produits à base de poissons/ Fish and fish derivatives	nein/non/no	nein/non/no
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Arachides et produits à base d'arachides/ Peanuts and peanut derivatives	nein/non/no	nein/non/no
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Soja et produits à base de soja/ Soybeans and soybean derivatives	nein/non/no	ja/oui/yes
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Lait et produits à base de lait/ Milk and milk derivatives	nein/non/no	nein/non/no
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Fruits à coque et produits à base de ces fruits/ Nuts and nut derivatives	nein/non/no	nein/non/no
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Céleri et produits à base de céleri/ Celery and celery derivatives	nein/non/no	nein/non/no
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Moutarde et produits à base de moutarde/ Mustard and mustard derivatives	nein/non/no	ja/oui/yes
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Graines de sésame et produits à base de graines de sésame/ Sesame seeds and sesame seed derivatives	nein/non/no	nein/non/no
Schwefeldioxid u. Sulphite Konz. >10mg/kg/ >10mg/l vorhanden als SO₂/ Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO₂/ Sulphur dioxide and sulphites conc. >10 mg/kg or 10mg/l, declared as SO₂	nein/non/no	nein/non/no
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Lupin et produits à base de lupin/ Lupin and lupin derivatives	nein/non/no	nein/non/no
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Mollusques et produits à base de mollusques/ molluscs and their derivatives	nein/non/no	nein/non/no

	Fertigartikelspezifikation/ Spécification de l'article fini/ Finished product specification	FP: 450775
		Seite/ Page/ Page: 3/4
	Sauce Barbecue 5 kg	Ausgabe/ Indice/ Index: b
		Datum/ Date/ Date: 2025-08-15

♦ **GVO/ OGM/ GMO:**

Das Produkt ist gemäß EG-Richtlinien 1829/ 2003 und 1830/ 2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

Le produit n'est pas soumis à l'obligation d'étiquetage conformément aux directives CE 1829/2003 et 1830/2003.

The product is not subject to labeling according to EC Directives 1829/ 2003 and 1830/ 2003.

♦ **Bestrahlung und Ionisierung/ Irradiation et ionisation/ Irradiation and ionization: Nein/ Non/ No.**

Verpackungsparameter/ Paramètres emballage/ Packaging parameters:


Primärverpackung/ Emballage primaire/ Primary packaging:

Beschreibung Verpackung/ Type d'emballage/ Packaging description:		5 kg Kanister mit Etikett/ bidon de 5 kg avec étiquette/ can of 5 kg with label					
Art der MHD-Kennzeichnung/ Type de marquage de la DDM/ Type of BBD-labeling:		Tintenstrahldruck auf dem Kanister/ Impression à jet d'encre sur le bidon/ Inkjet printing on the can					
Material/ Matériau/ Material:		HDPE					
Maße/ Dimensions/ Size:		Länge/ Longueur/ Length	18,4 cm	Breite/ Largeur/ Width	13,3 cm	Höhe/ Hauteur/ Height	28,2 cm
Gewicht/ Poids/ Weight:		155 g mit Deckel und Etikett/ avec couvercle et étiquette/ with lid and label					
EAN-Code 13/ Code EAN 13/ EAN code 13 (EAN 13):		3498430015386					
Nettogewicht/ Poids net/ Net weight:	5 kg	Bruttogewicht/ Poids brut/ Gross weight:	5,155 kg	Nettovolumen/ Volume net/ Net Volume:	--		

Die Verpackung entspricht den aktuellen Europäischen Verordnungen VO (EG) Nr. 1935/2004, VO (EU) Nr. 10/2011 und VO (EG) Nr. 2023/2006 für Lebensmittelkontakt. / L'emballage est conforme aux règlements européens (CE) n° 1935/2004, (UE) n° 10/2011 et (CE) n° 2023/2006 pour le contact alimentaire./ The packaging complies with the current European Regulations (EC) No. 1935/2004, (EU) No. 10/2011 and (EC) No. 2023/2006 for food contact.

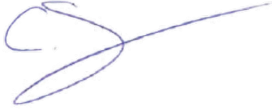
Sekundärverpackung/ Emballage secondaire/ secondary packaging:

Beschreibung Verpackung/ Type d'emballage/ Packaging description:		Karton 4x5kg/ carton 4x5kg/ box 4x5kg					
Anzahl enthaltener Primärverpackungen/ Nombre d'emballage primaire contenu/ Quantity of primary packaging contained:		4 Kanister pro Karton/ 4 bidons par carton/ 4 cans per box					
Material/ Matériau/ Material:		Karton/ carton/ paperboard					
Maße/ Dimensions/ Size:		Länge/ Longueur/ Length	38,0 cm	Breite/ Largeur/ Width	26,0 cm	Höhe/ Hauteur/ Height	28,4 cm
Gewicht/ Poids/ Weight:		0,296kg					
EAN-Code 14/ Code EAN 14/ EAN code 14 (EAN 14):		13498430015383					
Nettogewicht/ Poids net/ Net weight:	20 kg	Bruttogewicht/ Poids brut/ Gross weight:	20,916 kg	Nettovolumen/ Volume net/ Net Volume:	--		

	Fertigartikelspezifikation/ Spécification de l'article fini/ Finished product specification	FP: 450775
		Seite/ Page/ Page: 4/4
	Sauce Barbecue 5 kg	Ausgabe/ Indice/ Index: b
		Datum/ Date/ Date: 2025-08-15

Palettierung/ Palettisation/ Pallet factor:

Palettentyp/ Type de palette/ Pallet type:		Europalette/ Europalette/ Euro pallet					
Anzahl Einheiten pro Lage/ Nombre d'unités par couche/ Number of units per layer:		9					
Anzahl Lagen/ Nombre de couches/ Number of layers:		4					
Anzahl Einheiten pro Palette/ Nombre d'unités par palette/ Number of units per pallet:		36					
Maße Palette/ Dimensions de la palette/ Pallet dimensions:		Länge/ Longueur/ Length	120 cm	Breite/ Largeur/ Width	80 cm	Höhe/ Hauteur/ Height	14 cm
Nettogewicht/ Poids net/ Net weight:	720 kg	Bruttogewicht/ Poids brut/ Gross weight:	772,976 kg	Gesamthöhe/ Hauteur totale/ Total height:	1,27 m		

Erstellt durch/ Créé par/ Created by:		Freigabe durch/ Validation par/ Validation by:	
Name/ Nom/ Name: C. Schlichting		Name/ Nom/ Name: E. Sariözüm	
Datum/ Date/ Date: 15.08.2025		Datum/ Date/ Date: 15.08.2025	
Unterschrift/ Signature/ Signature: 		Unterschrift/ Signature/ Signature: 