


|   |  |                                      |
|---|--|--------------------------------------|
|  | <b>Fertigartikelspezifikation/ Spécification de l'article fini/ Finished product specification</b> | <b>FP:</b> 450776                    |
|   |  | <b>Seite/ Page/ Page:</b> 1/4        |
|   | <b>Sauce Vinaigrette 5 L</b>   | <b>Ausgabe/ Indice/ Index:</b> a     |
|   |  | <b>Datum/ Date/ Date:</b> 2025-04-23 |

**Rezepturnummer/ Code de la recette/ Recipe number:** 995 907

**Produktbeschreibung/ Description du produit/ Product description:** Salatsauce/ Sauce Salade/ Salad 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):**

**Rapsöl, Wasser, Rotweinessig, SENF (Wasser, SENFSAAT, Salz, Branntweinessig, Säureregulator: E330; Konservierungsstoff: E224; Gewürze)\*, Salz, Zucker, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan; Gewürz. \*Enthält SULFIT.**

Huile de colza, eau, vinaigre de vin rouge, MOUTARDE (eau, graines de la MOUTARDE, sel, vinaigre d'alcool, correcteur d'acidité: E330, conservateur: E224, épices)\*, sel, sucre, stabilisants: E412 et E415, épice. \*contient SULFITES.

Rapeseed oil, water, red-wine-vinegar, MUSTARD (water, MUSTARD seeds, salt, spirit vinegar, acidity regulator: E330; preservative: E224; spices)\*, salt, sugar, stabilizer: E412 and E415; spice. \*Contains: SULPHITES.

**Haltbarkeit/ Durée de vie/ Shelf life:** 6 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:**


|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>Brennwert/ Énergie/ Energy:</b>  | 1909 kJ/ 464 kcal |
| <b>Fett/ Matières grasses/ Fat:</b>   | 51 g              |
| <b>davon gesättigte Fettsäuren/ dont acides gras saturés/ of which saturated fatty acids:</b> | 4,0 g             |
| <b>Kohlenhydrate/ Glucides/ Carbohydrates:</b>  | 1,4 g             |
| <b>davon Zucker/ dont sucres / of which sugars:</b>   | 1,2 g             |
| <b>Eiweiß/ Protides/ Protein:</b>   | <0,5 g            |
| <b>Salz/ Sel/ Salt (NaCl):</b>  | 2,4 g             |

**sensorische Eigenschaften/ Caractéristiques organoleptiques/ Sensory characteristics:**

|                                   |   |                               |   |
|-----------------------------------|---|-------------------------------|---|
| <b>Textur/ Texture/ Texture:</b>  | <b>flüssig/ liquide/ liquid</b>   | <b>Farbe/ Couleur/ Color:</b> | <b>beige/ beige/ beige</b>  |
| <b>Geschmack/ Saveur/ Flavor:</b> | <b>säuerlich, frei von Fremdgeschmack/ acidulé, exempt de goût étranger/ vinegary, exempt of unfamiliar taste</b> | <b>Geruch/ Odeur/ Odor:</b>   | <b>säuerlich, frei von Fremdgeruch/ acidulé, exempt de d'odeur étranger/ vinegary, exempt of unfamiliar odour</b> |

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

|                                       |               |  |               |
|---------------------------------------|---------------|--|---------------|
| <b>Säuregehalt/ Acidité/ Acidity:</b> | 0,86 ± 0,10 % | <b>Salzgehalt/ Taux de sel/ Salinity:</b>                  | 2,35 ± 0,24 % |
| <b>pH/ pH/ pH:</b>                    | 3,05 ± 0,31   | <b>Gesamtfettgehalt/ Taux matières grasses/ Total Fat:</b> | 50,6 ± 2,5%   |


|   |  |                                      |
|---|--|--------------------------------------|
|  | <b>Fertigartikelspezifikation/ Spécification de l'article fini/ Finished product specification</b> | <b>FP:</b> 450776                    |
|   |  | <b>Seite/ Page/ Page:</b> 2/4        |
|   | <b>Sauce Vinaigrette 5 L</b>   | <b>Ausgabe/ Indice/ Index:</b> a     |
|   |  | <b>Datum/ Date/ Date:</b> 2025-04-23 |

**mikrobiologische Eigenschaften/ Caractéristiques microbiologiques/ microbiological characteristics:**

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

| <b>Allergene/ Allergènes/ Allergens</b>  | <b>vorhanden/ présent/ present</b> | <b>mögliche Kreuzkontaminationen/ contaminations croisées possibles/ possible cross-contamination</b> |
|--|------------------------------------|---|
| <b>Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales/ cereals containing gluten and their derivatives</b>  | nein/ non/ no                      | ja/ oui/ yes  |
| <b>Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Crustacés et produits à base de crustacés/ Crustaceans and crustacean derivatives</b>  | nein/ non/ no                      | nein/ non/ no   |
| <b>Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Œufs et produits à base d'œufs/ Eggs and egg derivatives</b>   | nein/ non/ no                      | ja/ oui/ yes  |
| <b>Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Poissons et produits à base de poissons/ Fish and fish derivatives</b>   | nein/ non/ no                      | nein/ non/ no   |
| <b>Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Arachides et produits à base d'arachides/ Peanuts and peanut derivatives</b>   | nein/ non/ no                      | nein/ non/ no   |
| <b>Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Soja et produits à base de soja/ Soybeans and soybean derivatives</b>  | nein/ non/ no                      | nein/ non/ no   |
| <b>Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Lait et produits à base de lait/ Milk and milk derivatives</b>  | nein/ non/ no                      | ja/ oui/ yes  |
| <b>Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Fruits à coque et produits à base de ces fruits/ Nuts and nut derivatives</b>  | nein/ non/ no                      | nein/ non/ no   |
| <b>Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Céleri et produits à base de céleri/ Celery and celery derivatives</b>   | nein/ non/ no                      | nein/ non/ no   |
| <b>Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Moutarde et produits à base de moutarde/ Mustard and mustard derivatives</b>   | ja/ oui/ yes                       | --  |
| <b>Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Graines de sésame et produits à base de graines de sésame/ Sesame seeds and sesame seed derivatives</b>  | nein/ non/ no                      | nein/ non/ no   |
| <b>Schwefeldioxid u. Sulphite Konz. &gt;10mg/kg/ &gt;10mg/l vorhanden als SO<sub>2</sub>/ Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO<sub>2</sub>/ Sulphur dioxide and sulphites conc. &gt;10 mg/kg or 10mg/l, declared as SO<sub>2</sub></b> | ja/ oui/ yes                       | --  |
| <b>Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Lupin et produits à base de lupin/ Lupin and lupin derivatives</b>  | nein/ non/ no                      | nein/ non/ no   |
| <b>Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Mollusques et produits à base de mollusques/ molluscs and their derivatives</b>  | nein/ non/ no                      | nein/ non/ no   |

|   |  |                                      |
|---|--|--------------------------------------|
|  | <b>Fertigartikelspezifikation/ Spécification de l'article fini/ Finished product specification</b> | <b>FP:</b> 450776                    |
|   |  | <b>Seite/ Page/ Page:</b> 3/4        |
|   | <b>Sauce Vinaigrette 5 L</b>   | <b>Ausgabe/ Indice/ Index:</b> a     |
|   |  | <b>Datum/ Date/ Date:</b> 2025-04-23 |

♦ **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:**

|   |         |  |         |  |         |                              |         |
|---|---------|--|---------|--|---------|------------------------------|---------|
| <b>Beschreibung Verpackung/ Type d'emballage/ Packaging description:</b>            |         | <b>5L Kanister mit Etikett/ bidon de 5L avec étiquette/ can of 5 L with label</b>                            |         |  |         |                              |         |
| <b>Art der MHD-Kennzeichnung/ Type de marquage de la DDM/ Type of BBD-labeling:</b> |         | <b>Tintenstrahldruck auf dem Kanister/ Impression à jet d'encre sur le bidon/ Inkjet printing on the can</b> |         |  |         |                              |         |
| <b>Material/ Matériau/ Material:</b>  |         | HDPE   |         |  |         |                              |         |
| <b>Maße/ Dimensions/ Size:</b>  |         | <b>Länge/ Longueur/ Length</b>   | 18,4 cm | <b>Breite/ Largeur/ Width</b>                | 13,3 cm | <b>Höhe/ Hauteur/ Height</b> | 28,2 cm |
| <b>Gewicht/ Poids/ Weight:</b>  |         | 128 g mit Deckel und Etikett/ avec couvercle et étiquette/ with lid and label                                |         |  |         |                              |         |
| <b>EAN-Code 13/ Code EAN 13/ EAN code 13 (EAN 13):</b>                              |         | 3498430015393  |         |  |         |                              |         |
| <b>Nettogewicht/ Poids net/ Net weight:</b>   | 4,85 kg | <b>Bruttogewicht/ Poids brut/ Gross weight:</b>  | 4,98 kg | <b>Nettovolumen/ Volume net/ Net Volume:</b> | 5 L     |                              |         |

**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.**

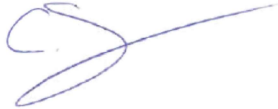

**Sekundärverpackung/ Emballage secondaire/ secondary packaging:**

|   |         |   |           |  |       |                              |         |
|---|---------|---|-----------|--|-------|------------------------------|---------|
| <b>Beschreibung Verpackung/ Type d'emballage/ Packaging description:</b>  |         | <b>Karton 4x5L/ carton 4x5L/ box 4x5L</b>                         |           |  |       |                              |         |
| <b>Anzahl enthaltener Primärverpackungen/ Nombre d'emballage primaire contenu/ Quantity of primary packaging contained:</b> |         | <b>4 Kanister pro Karton/ 4 bidons par carton/ 4 cans per box</b> |           |  |       |                              |         |
| <b>Material/ Matériau/ Material:</b>  |         | <b>Karton/ carton/ paperboard</b>                                 |           |  |       |                              |         |
| <b>Maße/ Dimensions/ Size:</b>  |         | <b>Länge/ Longueur/ Length</b>                                    | 38 cm     | <b>Breite/ Largeur/ Width</b>                | 26 cm | <b>Höhe/ Hauteur/ Height</b> | 28,2 cm |
| <b>Gewicht/ Poids/ Weight:</b>  |         | 0,303kg   |           |  |       |                              |         |
| <b>EAN-Code 14/ Code EAN 14/ EAN code 14 (EAN 14):</b>  |         | 13498430015390  |           |  |       |                              |         |
| <b>Nettogewicht/ Poids net/ Net weight:</b>   | 19,4 kg | <b>Bruttogewicht/ Poids brut/ Gross weight:</b>                   | 20,223 kg | <b>Nettovolumen/ Volume net/ Net Volume:</b> | 20 L  |                              |         |

|   |  |                                      |
|---|--|--------------------------------------|
|  | <b>Fertigartikelspezifikation/ Spécification de l'article fini/ Finished product specification</b> | <b>FP:</b> 450776                    |
|   |  | <b>Seite/ Page/ Page:</b> 4/4        |
|   | <b>Sauce Vinaigrette 5 L</b>   | <b>Ausgabe/ Indice/ Index:</b> a     |
|   |  | <b>Datum/ Date/ Date:</b> 2025-04-23 |

**Palettierung/ Palettisation/ Pallet factor:**

|   |          |   |           |  |        |                              |       |
|---|----------|---|-----------|--|--------|------------------------------|-------|
| <b>Palettentyp/ Type de palette/ Pallet type:</b>   |          | <b>Europalette/ Europalette/ Euro pallet</b>    |           |  |        |                              |       |
| <b>Anzahl Einheiten pro Lage/ Nombre d'unités par couche/ Number of units per layer:</b>      |          | 9   |           |  |        |                              |       |
| <b>Anzahl Lagen/ Nombre de couches/ Number of layers:</b>                                     |          | 4   |           |  |        |                              |       |
| <b>Anzahl Einheiten pro Palette/ Nombre d'unités par palette/ Number of units per pallet:</b> |          | 36  |           |  |        |                              |       |
| <b>Maße Palette/ Dimensions de la palette/ Pallet dimensions:</b>                             |          | <b>Länge/ Longueur/ Length</b>                  | 120 cm    | <b>Breite/ Largeur/ Width</b>                    | 80 cm  | <b>Höhe/ Hauteur/ Height</b> | 14 cm |
| <b>Nettogewicht/ Poids net/ Net weight:</b>   | 698,4 kg | <b>Bruttogewicht/ Poids brut/ Gross weight:</b> | 748,03 kg | <b>Gesamthöhe/ Hauteur totale/ Total height:</b> | 1,27 m |                              |       |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <b>Erstellt durch/ Créé par/ Created by:</b>   |  | <b>Freigabe durch/ Validation par/ Validation by:</b>  |  |
| <b>Name/ Nom/ Name:</b> C. Schlichting   |  | <b>Name/ Nom/ Name:</b> E. Sariözüm  |  |
| <b>Datum/ Date/ Date:</b> 23.04.2025   |  | <b>Datum/ Date/ Date:</b> 23.04.2025   |  |
| <b>Unterschrift/ Signature/ Signature:</b>  |  | <b>Unterschrift/ Signature/ Signature:</b>  |  |