

Produkt Bezeichnung	Tzatziki		
Art.-Nr.	8121	8120	8125
Nettogewicht Gebinde	500 g	1000 g	5 kg
Menge Umgebände	-	-	-
EAN Gebinde	4 000 2120 8121 3	4 000 2120 8120 6	4 000 2120 8125 1
EAN Umgebände	4 001 2121 8121 0	4 001 2121 8120 3	-
Bruttogewicht Gebinde	519,6 g	1061 g	5170 g
LxBxH Gebinde in mm	95x95x116,6	132x132x132	227x227x180
Nettogewicht Umgebände	-	-	-
LxBxH Umgebände in mm	30,5x19,8x3,5	44x29,5x13,5	-
Umgebände/Eimer pro Palette	14 Karton 7 Lage	6 Karton/Lage	100
	7 L/EUR = 98 K./588 E.	8 L/EUR = 48 K./384 E.	
Lieferant/Hersteller	Töpfer-Feinkost GmbH Co. KG, Fasanengarten 11, 86633 Neuburg a. d. Donau; Telefon: 08431 90715 0; Email: info@toepfer-feinkost.de		
Produkt Beschreibung/ Verpackungsart	Joghurt griechischer Art mit Gurkenstreifen und Knoblauch, im Eimer (Material: PP), mit Etikett (Material: PP).		
Sensorische Merkmale	Rahmig mit einer leichten Knoblauchnote.		
Zutatenliste (in absteigender Form):	72 % JOGHURT griechischer Art (10 % Fett), 24 % Gurken, Knoblauch, Speisesalz, Rapsöl, Zitronensaft, Zucker, Pfeffer, Konservierungsstoff E200 & E211.		
Allergeninfo	Kennzeichnungspflichtige Allergene nach VO (EG) 1169/2011 sind in GROSSBUCHSTABEN hervorgehoben. <i>Trotz sorgfältiger Herstellungspraxis können technologisch unvermeidbare Spuren nicht ausgeschlossen werden.</i>		
Ernährungsparameter	vegetarisch, glutenfrei.		
Nährwertangaben * je 100 g Fertigerzeugnis Angaben in g	Energie (kj/kcal) 450/107 Fett (g) 8,1 d. ges. Fettsäuren (g) 4,7 Kohlenhydrate (g) 5,0 davon Zucker (g) 4,9 Eiweiß (g) 3,2 Salz (g) 1,2  <i>* Nährwerte sind errechnete Werte auf Basis der Rezeptur, Lieferanten- &amp; Literaturangaben und stellen keine analytischen Messwerte dar, sie unterliegen den bei Naturprodukten üblichen biologischen Schwankungen.</i>		
MHD/Verbrauchsdat.* Temperaturführung mind. Restlaufzeit	MHD +2°C. - + 7°C. 21 Tage  <i>* Das MHD/Verbrauchsdatum gilt nur unter Einhaltung der Temperaturvorgaben für ungeöffnete Originalgebände.</i>		

Produkt Bezeichnung	Tzatziki
Besonderheiten	Anbruch verschlossen nach Vorgabe lagern und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.
Mikrobiologische Richtwerte	Der bakteriologische Status der Produkte entspricht den Empfehlungen der Kommission Lebensmittelmikrobiologie und Lebensmittelhygiene der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie.
Zubereitungsempfehlung:	Eine leckere Beilage zu allen Grillgerichten, oder als Dipp zu Baked Potato.
Gentechnik - GVO	Das Produkt enthält keine Inhaltsstoffe die der Richtlinie (Novel-Food) entsprechen und ist gemäß den GVO-Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 nicht kennzeichnungs-pflichtig, hierüber liegen uns Lieferantenbestätigungen nach Artikel 11 (4) der VO-EG Nr. 2018/848 vor.
Bio-Kontrollstellennummer:	DE-ÖKO-039
Rechtliche Bestimmungen	Hiermit bestätigen wir, dass die Verpackungen unserer Produkte für den Kontakt mit Lebensmitteln gemäß der EU-Verordnung 1935/2004 zugelassen sind. Für Verpackungen mit direktem Produktkontakt liegen uns entsprechende Lieferantenunterlagen vor. Das Produkt einschließlich seiner Verpackung entspricht den derzeit gültigen deutschen und EG rechtlichen Vorgaben.
Gültigkeit	Diese Spezifikation entspricht unseren derzeitigen Kenntnissen, sie ist bis auf Widerruf bzw. Zusendung einer aktualisierten Fassung gültig.
Allgemeine Erklärung	Die Töpfer Feinkost GmbH & Co. KG hat ein HACCP-Konzept gemäß der VO (EG) Nr. 852/2004 eingeführt. Wir sind ein nach IFS (International Featured Standard) zertifiziertes Unternehmen. Das Produkt bzw. unsere Rohstoffe werden keiner Behandlung mit ionisierenden Strahlen unterzogen. Die Angaben dieser Spezifikation beziehen sich auf das Produkt im Originalgebinde. Die Weiterverarbeitung des Produktes muss in Übereinstimmung mit den allgemeinen GMP-/HACCP-Grundsätzen unter Einhaltung hygienischer Bedingungen erfolgen. Die vorstehenden Angaben basieren auf unserem derzeitigen Kenntnissen & Erfahrungen, die aufgrund sorgfältiger Untersuchungen zustande gekommen sind. Sie stellen jedoch keine Zusicherung im rechtlichen Sinne dar, da Schwankungen in grundsätzlich allen dargestellten Werten wegen der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht auszuschließen sind. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäße Produkthandhabung Qualitätsänderungen ergeben, die außerhalb unseres Einflussbereiches liegen. Diese Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht. <i>Dieses Dokument wurde EDV-technisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.</i>



Ihr Partner in Sachen guter Geschmack

Guten Appetit!  
www.toepfer-feinkost.de