



## 1. Allgemeine Produktinformationen

Beschreibung	
Produktname & Gewicht pro Verbrauchereinheit:	Sriracha Mayonaise Sauce 200 ml / 455 ml / 730 ml (FG)
Allgemeine Produktbeschreibung:	Sriracha Hot Chilli Sauce mit Mayonnaise wird aus den in dieser Spezifikation beschriebenen Zutaten sowie Mayonnaise ohne Ei hergestellt. Sie wird gemischt, wärmebehandelt, reift, wird pasteurisiert, anschließend abgefüllt und hermetisch verschlossen.
Heuschen & Schrouff Artikelnummer	H&S 8213, 8214, 8215

### 1.1 Allgemeine Bedingungen

Das Produkt muss die im Anhang II genannten Anforderungen der EU erfüllen.

## 2. Produkt-Zusammensetzung

### 2.1 Zutatenliste

Notieren Sie bitte die gesamte Zutatenliste vor der Verarbeitung in absteigender Reihenfolge. Zusammengesetzte Zutaten müssen komplett mit ihren Einzelzutaten genannt werden (z. B. Brotkrumen; Wasser, Hefe, Weizen, Salz). Geben Sie den vollständigen Namen ggf. verwendeter Zusatzstoffe an, einschließlich technischer Zusatzstoffe und deren E-Nummern.  
Nennen Sie bitte deutlich die verwendeten Rohstoffe für Pflanzenöle, z. B. Palmöl, für Stärke, z. B. modifizierte Maisstärke, oder für hydrolysiertes Eiweiß, z. B. hydrolysiertes Soja-Eiweiß.  
Fügen Sie wichtige und relevante Informationen in Bezug auf die Zutaten hinzu, wie z. B. die Qualitätsklasse (z. B. Reis der Qualitätsklasse AAA) oder die Art der Verarbeitung (z. B. getrocknete Aprikosen, vorgekochter Reis, bestrahlte Kräuter). Die Addition der Prozentanteile der Zutaten muss insgesamt 100% ergeben.

Zutatenliste		
Zutat	Menge (%)	Herkunftsland
Wasser	24,14	Thailand
Chili	20,0	Thailand
Sojaöl	18,0	Thailand
Zucker	13,5	Thailand
Branntweinessig	12,0	Thailand
Modifizierte Maisstärke	3,0	Thailand
Salz	3,0	Thailand
Xanthan E415	2,8	USA
Knoblauch	2,5	Thailand
Senf	0,5	Thailand
Essigsäure E260	0,3	Thailand
Citronensäure E330	0,1	Thailand
Geschmacksverstärker E621	0,1	Thailand



Konservierungsstoff E202	0,06	Japan
Antioxidationsmittel E319	0,002	Thailand
Bitte überprüfen Sie, ob die Addition der Prozentzahlen 100% ergibt.	<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>

## 2.2 Zusatzstoffklärung

Erklärung über Zusatzstoffe		
E-Nummer	Name	Kategorie / Verwendungsart
E415	Xanthan	Stabilisator
E330	Citronensäure	Säuerungsmittel
E260	Essigsäure	Säuerungsmittel
E202	Kaliumsorbat	Konservierungsstoff
E319	Tertiär-Butylhydrochinon	Antioxidationsmittel
E621	Mononatriumglutamat	Geschmacksverstärker

## 2.3 Zutatenerklärung

Fügen Sie in unten stehender Tabelle die originale Zutatenerklärung des Produktes ein. Bitte erwähnen Sie auch welche Sprachen auf der Originalverpackung stehen.

## 2.4 Alkohol, Halal, Vegetarier

Ist dieses Produkt alkoholfrei?	Ja	Wenn ja, Konzentration:	%
Ist dieses Produkt frei von künstlichen Zusatzstoffen? (Farbstoffen, Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen, etc.)	Nein		
Ist dieses Produkt ein Halal-Produkt?	Nein	Wenn ja, Institut:	
Wird das auf der Verpackung erwähnt?	Nein	Gültig bis:	
Ist dieses Produkt kosher?	Nein	Wenn ja, Institut:	
Wird das auf der Verpackung erwähnt?	Nein	Gültig bis:	
Ist dieses Produkt für Vegetarier geeignet?	Ja		
Ist dieses Produkt für Veganer geeignet?	Nein		
Ist dieses Produkt ein Bioprodukt?	Nein		
Ist das Produkt Teil eines Fair-Trade-Programms?	Ja	Welches Programm?	



### 3 Lagerung, Haltbarkeit, Gewicht und Rückverfolgbarkeits-Code

#### 3.1 Lagerbedingungen, Haltbarkeit und Gewicht

Lagerbedingungen & Haltbarkeit				
Lagertemperatur: (°C)	Ziel	Min.	Max.	Lagerbedingungen: Kühl und trocken lagern.
	10-30	10	30	
Gesamthaltbarkeit: (Monate)		18	Max.	

SEKUNDÄRE HALTBARKEIT: Lagerbedingungen & Haltbarkeit NACH DEM ÖFFNEN				
Lagertemperatur: (°C)	Ziel	Min.	Max.	Lagerbedingungen: Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.
	4-10	4	10	
Gesamthaltbarkeit: (Tage)		56	Max.	

Gewicht: (Inhalt pro Verbrauchereinheit in g/ml)	Ziel	Min.	Max.	Feststoffe in g, <u>Flüssigkeiten in ml</u> , ggf. Anmerkungen
	200 / 455 ml / 730 ml			
Abtropfgewicht: (g)	-	-	-	(gegebenenfalls)

#### 3.2 Rückverfolgbarkeits-Code und Code-Schlüssel

Codes	
Produktionscode (Beispiel)	Produktkontrollcode und Verfallsdatum (Mindesthaltbarkeitsdatum siehe Flaschenhals)
Produktionscode-Schlüssel (Erläuterung Produktionscode)	Chargennummer = JJTTT (letzte Ziffer der Jahreszahl und Tagesnummer im Jahr)



## 4. Allergene, GVO und Bestrahlung

### 4.1 Allergenerklärung

LeDa code	Allergen	Nicht vorhanden (Z) Nein	Vorhanden (M) Ja	Möglicherweise vorhanden (und nicht vorhanden) (K)	Unbekannt(O)
	<b>Allergene</b>				
1.1	Weizen	Z			
1.2	Roggen	Z			
1.3	Gerste	Z			
1.4	Hafer	Z			
1.5	Dinkel	Z			
1.6	Kamut	Z			
1	*) Gluten				
2.0	Krebstiere	Z			
3.0	Eier	Z			
4.0	Fisch	Z			
5.0	Erdnüsse	Z		K	
6.0	Soja		M		
7.0	Kuhmilch	Z			
8.1	Mandeln	Z			
8.2	Haselnüsse	Z			
8.3	Walnüsse	Z			
8.4	Kaschunüsse	Z			
8.5	Pecannüsse	Z			
8.6	Paranüsse	Z			
8.7	Pistazien	Z			
8.8	Macadamianüsse	Z			
8	*) *) Nüsse				
9.0	Sellerie	Z			
10.0	Senf		M		
11.0	Sesam	Z			
12.0	Schwefeldioxid und Sulfite (E220 - E228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, angegeben als SO2	Z			
13.0	Lupin	Z			
14.0	Weichtiere	Z			
20.0	Laktose	Z			
21.0	Kakao	Z			
22.0	Glutamat (E620 – E625)		M		
23.0	Hühnerfleisch	Z			
24.0	Koriander	Z			
25.0	Mais	Z			
26.0	Gemüse / Hülsenfrüchte	Z			
27.0	Rindfleisch	Z			
28.0	Schweinefleisch	Z			
29.0	Karotte	Z			

(\*)Nur auszufüllen im Falle von Kreuzkontamination (siehe Erklärung in Bezug auf Gluten und Nüsse in der Anlage)

#### 4.2 Bestrahlung und Gentechnisch Veränderte Organismen (GVO)

Produkte, die bestrahlte Zutaten enthalten oder Zutaten, die aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt wurden, müssen als solche etikettiert werden.

Bestrahlung und GVO	
Ist dieses Produkt (und all seine Zutaten) frei von Bestrahlung?	Ja
Enthält dieses Produkt Zutaten, die möglicherweise aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt werden (z. B. Soja, Mais, Weizen, Reis)?	Nein
Ist dieses Produkt laut den Richtlinien 1829/2003/EG und 1830/2003/EG GVO-frei?	Ja

#### 5. Sensorische Prüfung

Sensorische Prüfung	
Äußere Erscheinung / Farbe:	Cremig, orangefarben mit unerheblichen Abweichungen
Geschmack:	Würzig und Mayonnaise-typisch cremig
Geruch:	Mayonnaise-typisch säuerlich
Struktur / Konsistenz:	Dickflüssig und einheitlich

#### 6. Chemische / physikalische Analyse

Geben Sie bitte die unten aufgeführten chemischen und physikalischen Werte an. Die leeren Felder können für andere relevante Daten benutzt werden. Bei „Messfrequenz“ soll die Kontrollfrequenz während der Produktion angegeben werden, z. B. 2-mal täglich. Geben Sie bitte auch die angewandte Methode an.

Chemische / physikalische Analyse						
	Ziel	Min.	Max.	Maßeinheit	Methode	Messfrequenz
PH	3,6	3,4	3,8	Wert	pH-Meter	Jede Charge
Brix	47	45	49	° Brix	Digitales Refraktometer	Jede Charge
Trockenmasse	-	-	-	%	-	-
Salz	36	34	38	% Salz	Digitales Salinitätsmessgerät	Jede Charge
Aluminium	-	-	-	mg/kg	-	-
Wasseraktivität *	-	-	-	Wert	-	-
Toxine (falls vorhanden)	-	-	-	mg/kg	-	-

\* auch bekannt als Wasseraktivitätskoeffizient

#### 7. Produktfehler

Produktfehler			
Fehler	Maßeinheit	Fehler	Maßeinheit
Fremdkörper (produkteigen)	0%	Flüssigkeit / Tropfen / Glasur	0%
Fremdkörper (nicht produkteigen)	0%	Beschädigte Produkte	0%
Sand	0%	Prozentsatz der übrigen Abweichungen	0%



## 8. Mikrobiologische Analyse

Geben Sie die mikrobiologischen Werte während der Haltbarkeitsdauer an. (\*) M = der obere Grenzwert der Konzentration eines Testorganismus. Ein Wert über M für eine Probeneinheit ist nicht zulässig. Unter „Frequenz der Probenahme“ muss die Häufigkeit der Kontrollen während der Produktion angegeben werden, z. B. 2-mal täglich. Zudem muss die angewandte Methode genannt werden.

Mikrobiologische Analyse				
Mikroorganismus	M (*)	Maßeinheit	Methode	Frequenz der Probenahme
Gesamtzahl aerober Keime	< 10.000	KbE/g	Offizielles AOAC-Verfahren 990.12	Monatlich
Enterobacteriaceae	-	KbE/g	-	-
Coliforme Keime	Nicht festgestellt	KbE/g	Offizielles AOAC-Verfahren 998.08	Monatlich
Fäkale coliforme Keime	-	KbE/g	-	-
Bacillus cereus	< 1.000	KbE/g	FDA BAM online, 2001 (Kapitel 14)	Jährlich
Staphylococcus aureus	Nicht festgestellt	KbE/g	Offizielles AOAC-Verfahren 2003.11	Monatlich
Salmonella	Nicht festgestellt	KbE/25g	FDA BAM online, 2011 (Kapitel 5)	Jährlich
Listeria monocytogenes	-	KbE/g	-	-
Clostridium perfringens	Nicht festgestellt	KbE/g	FDA BAM online, 2001 (Kapitel 16)	Jährlich
Hefen	< 10	KbE/g	Offizielles AOAC-Verfahren 997.02	Monatlich
Schimmel	< 10	KbE/g	Offizielles AOAC-Verfahren 990.12	Monatlich

Ist das betreffende Analyselabor ISO 17025 oder (EN 45001 für die EU) zertifiziert?	Nein bzgl. des hausinternen Labors Ja bzgl. des externen Labors
Ist das betreffende Analyselabor ISO 9001:2000 zertifiziert?	Ja / Nein

## 9. Nährwertangaben

Produkte mit flüssiger Konsistenz in ml, Produkte mit fester Konsistenz in g

Nährwertangaben (je 100g /100ml*)		
Beschaffenheit	Wert	Maßeinheit
Energie*	1075	KJ
Energie*	259	Kcal
Fett*	18,1	Gramm
- gesättigte Fettsäuren *	2,91	Gramm
- einfach ungesättigte Fettsäuren	-	Gramm
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	-	Gramm
- Cholesterin	-	Gramm
- Transfettsäuren	-	Gramm
- Salatrims	-	Gramm
Kohlenhydrate *	19,2	Gramm
-Zucker*	13,8	Gramm
- Polyole	-	Gramm
- Erythrit	-	Gramm
- Stärke	-	Gramm
Ballaststoffe	5,5	Gramm
Organische Säuren	-	Gramm
Alkohol	-	Gramm
Eiweiß *	2,0	Gramm
Salz* (=Natrium x 2.5)	4,1	Gramm

<input type="checkbox"/> Pro100g	x Pro 100ml
<input type="checkbox"/> Roh (nicht zubereitet)	<input type="checkbox"/> Zubereitetes Produkt

↓

Laut Zubereitungsanweisungen auf der Verpackung. Wenn die Nährwertangaben für ein zubereitetes Produkt angegeben werden, muss die Zubereitungsweise in § 11.3 ausgefüllt sein. Diese Zubereitungsweise muss ebenfalls auf dem Etikett vorhanden sein.

Ist der Salzgehalt ausschließlich auf das Vorhandensein von natürlich vorkommendem Natrium zurückzuführen?

**Ja / Nein**

Andere Werte (als pro 100g / 100ml) sind laut EU-Gesetzgebung nicht erlaubt!  
 \* Die Angabe dieser Werte ist laut EU 1169/2011 verpflichtend

Vitamine und Minerale			
Vitamins and Minerals	Menge	Maßeinheit	der empfohlenen Tagesmenge laut EU 1169/2011
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-

<b>Wie haben Sie die Nährwerte erhalten?</b> (aus der Literatur / berechnet / von einem zertifizierten Labor analysiert)	Analyse durch ein zertifiziertes Labor
---	--

## 10. Prozessbeschreibung und Metalldetektion

Metalldetektion						
Wurde das Produkt Untersuchungen im Hinblick auf Metalldetektion unterzogen?	Ja / Nein					
Wenn ja, Limit:	Eisen	≥ 1,2 mm	Nichteisen	≥ 3,0 mm	Edelstahl	≥ 3,0 mm

Geben Sie eine genaue Beschreibung des Produktionsprozesses (Prozess-Flussdiagramm) ab und erwähnen Sie dabei die kritischen Kontrollpunkte des Prozesses.

Prozessbeschreibung	
	CCP 1:
	CCP2:
	CCP3:
	CCP4:
	CCP5:

## 11. Verpackung und Etikettierung

### 11.1 Verbraucherverpackung

Verpackungsmaterial und Bewahrung	
Verpackung laut: Verordnung (EU) Nr. 10/2011 Verordnung (EU) Nr. 321/2011 Verordnung (EU) Nr. 1282/2011	Ja / Nein Falls zutreffend, bitte Analysebericht beifügen

Unter Schutzatmosphäre verpackt	Ja / <u>Nein</u>
- Welche Methode wird angewandt?	
Mit Hilfe von Gas	Ja / <u>Nein</u>
- Welche Gase werden verwendet	
Vakuumverpackung	Ja / <u>Nein</u>
Pasteurisiert	<u>Ja</u> / Nein Falls zutreffend, bitte Zeit-Temperatur-Kombination angeben: °C
Sterilisiert	Ja / <u>Nein</u> Falls zutreffend, bitte Zeit-Temperatur-Kombination angeben:
Aktive Verpackungen	Ja / <u>Nein</u>
- Welche Sorte wird benutzt? (z. B. Sauerstoffabsorbierer / Kieselgel / andere Sorptionsmittel.)	





**11.2 Zubereitungsweise**

Beschreiben Sie, wie Verbraucher das Produkt zubereiten sollen. (Kochanweisungen)  
Diese Anweisungen müssen auf dem Etikett deklariert werden, falls die Nährwertangaben sich auf das zubereitete Produkt beziehen.

Sauce zum Dippen

## Anhang I

## Anhang II

Das Produkt muss die nachfolgend genannten Anforderungen (GMP, HACCP) erfüllen.

Das Produkt:

- wird mit Lebensmittelzusatzstoffen produziert, die laut Richtlinie des Rates 95/2/EG und Richtlinie der Kommission 95/45/EG und Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 erlaubt sind.
- enthält mindestens das Nettogewicht, das auf der Verpackung genannt wird.
- enthält keine Krankheitserreger, Toxine von Krankheitserregern oder pathogene Viren, einschließlich Protozoen von Parasiten laut Verordnung (EU) Nr. 2073/2005
- enthält keine GVO-Zutaten gemäß den Richtlinien (EU) Nr. 1829/2003 und (EU) Nr. 1830/2003.
- ist in nicht-migrierenden Verpackungsmaterialien verpackt. Verordnung (EU) Nr. 10/2011 und Verordnung (EU) Nr. 321/2011
- enthält keine Rückstände von Chemikalien, wie z. B. Reinigungsmittel und Schmiermittel.
- enthält keine Pestizide und/oder Schwermetalle.
- enthält keine bestrahlten Zutaten.
- Erfüllt die Grenzwerte für Nitrat, Aflatoxine, Ochratoxin A, Patulin, Deoxynivalenol, Zearalenone, Fumonisine, T-2 und HT-2 Toxin, Blei, Cadmium, Quecksilber, Zinn (unorganisch), 3-mcpd, Dioxine, PCBs und Benzo(a)pyrene laut Verordnung (EU) Nr. 1881/2006.
- Erfüllt das Gesetz für biogene Aminosäuren.
- enthält keine schädlichen Fremdkörper, wie z. B. Holz, Glas, Metall, Kunststoff, usw.
- enthält keine Schädlinge und darf keinen Schaden verursacht durch Schädlinge (Insekten und Nagetiere) aufweisen.
- enthält keine illegalen Farbstoffe (Sudan Rot, usw.).