

210019

## Produktdatablad

<b>Artno:</b>	I58710
<b>Varenavn</b>	Dekora®Marilet Texas Brilliant
<b>Brugsanvisning:</b>	80-120 G/KG. Omrøres før brug.
<b>Opbevaring:</b>	Opbevares tørt og køligt ved max 25° C.
<b>Holdbarhed:</b>	24 måneder fra produktionsdato
<b>Ingredienser:</b>	Vegetabilsk olie (raps, delvis hærdet), krydderier (SENNEP, chili, koriander, hvidløg, muskatnød, løg), salt, dextrose, krydderiekstrakt (paprika).
<b>Allergener:</b>	Sennep.
<b>Produktbeskrivelse:</b>	Til levnedsmidler. Klar-til-brug glansmarinade med en smag af sennep, chili, koriander og hvidløg.
<b>Beskaffenhed:</b>	Flydende.
<b>Mikrobiologiske værdier:</b>	Totalkim: <100.000 /g Gær/skimmel: <10.000 /g E.Coli: <100 /g Salmonella: negativ / 25 g Sulfitreduc. clostridier <1.000 /g
<b>Næringsindhold / 100g:</b>	Energi 2751 kj Kalorier 657 kcal Fedt 66.9 g - heraf mættede fedtsyrer 10.3 g Kulhydrat 11.7 g - heraf sukkerarter 8.7 g Kostfibre 2.7 g Protein 3.1 g Salt 12.1 g Natrium 4.8 g
<b>Sporbarhed:</b>	Sporbarheden (op/ned) på alle ingredienser kan til enhver tid findes ved hjælp af det tildelte batchnummer og varenummer.
<b>Genmodificering (GMO):</b>	Produktet indeholder ikke genmodificerede ingredienser. Produktet er ikke underlagt regulativ (EC) 1829/2003 og regulativ (EC) 1830/2003.
<b>Bestråling:</b>	Vi bekræfter, at produktet ikke er behandlet med ioniserende stråling.

Alle angivelser er gennemsnitsværdier. De er ikke garanti for egenskaberne og kan ikke danne basis for reklamationer eller produktansvar. Denne specifikation kan ikke erstatte kundens egenkontrol ved modtagelse af varer.

Vi garanterer, at produktet kun indeholder de deklarerede allergene ingredienser. Dog kan vi på trods af grundig hygiejne og produktionskontrol samt kontrol med vores godkendte leverandører ikke garantere, at der ikke har fundet krydskontamination sted. Der er gjort, hvad der er teknisk muligt for at undgå krydskontamination med allergener i produktet.

De anførte oplysninger er angivet ud fra vores bedste tilstedeværende information og kan kun garanteres for ud fra tilgængelig data.

Gennem vores kvalitetskontrol system har vi indskærpet overfor vores medarbejdere at de skal være ekstra påpasselige for at undgå krydskontamination.

De bakteriologiske værdier kan kun garanteres inden for rammerne af den statistiske sikkerhed ved vor prøvetagnings procedure ifølge DIN 10 220 (prøvetagning for at teste krydderiers og tilsætningsstoffers kvantitet eller kvalitets karakteristika).

Produktet er ikke en ny type fødevarer eller supplement i henhold til EU vedtægt 258/97 EG og indeholder som

Dieses Dokument wurde automatisch erstellt und trägt daher keine Unterschrift. This document was made automatically and is therefore valid without signature. Ce document a été fait automatiquement et n'a donc pas besoin de signature.

Indasia Postfach 1540 D-49124 Georgsmarienhütte

Werk und Lieferanschrift:  
Indasia Gewürzwerk GmbH  
Malberger Str. 19  
D-49124 Georgsmarienhütte

Tel. +49(0)5401-3370  
Fax: +49(0)5401-33788  
eMail: info@indasia.de  
Internet: http://www.indasia.com

## Produktdatablad

Ingrediens ikke nye fødevarer. Alle emballager, som er i direkte kontakt med fødevarer, er i overensstemmelse med EU vedtægt 1935/2004, 2002/72, 10/2011 og er beregnet til det specifikke formål. Tilsvarende dokumenter findes hos Indasia Gewürzwerk GmbH. Produktet er i overensstemmelse med den tyske "Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch" og imødekommer alle juridiske EU regulativer.

Risiko for fremmedlegemer blev vurderet som en del af en risikoanalyse. Specifikke og nyeste procedurer er fastlagt for at minimere risikoen for kontaminering (f.eks. metaldetektorer, magneter, sigter).

Vores firma er certificeret i henhold til GFSI standard (Global Food Safety Initiative). Dette produkt er produceret, lagret og transporteret i henhold til denne standard.

08.03.2018 13:30:09 - Art.-Nr.: I58710