



**PRODUKTSPEZIFIKATION  
PRODUCT SPECIFICATION**

16.10.2014  
erstellt von; created by: GUD

<b>Produktbeschreibung / product description</b>	
<b>Produktbezeichnung / product description</b>	<b>Hot Pot Gulaschsuppe 2 x 2,5 kg hot pot goulash soup 2 x 2,5 kg</b>
<b>Artikelnummer / item number</b>	<b>50500 83446</b>

<b>Lieferantenbeschreibung / supplier description</b>	
<b>Herstellungsland / country of production</b>	Österreich; Austria
<b>Adresse /address</b>	Felixstrasse 24, A-7210 Mattersburg
<b>Die Produktionsstätte ist zertifiziert nach.../ Certification of facility</b>	IFS, OFSS (based on BRC)

<b>Verpackungsbeschreibung / packaging description</b>	
<b>Primärverpackung (produktberührend) / primary packaging (touching product)</b>	
<b>Verpackungseinheit (Nettogewicht) / sales unit (net weight)</b>	2 x 2,5 kg = 5 kg
<b>Art der Verpackung / type of packaging</b>	Beutel; pouch
<b>Material / material</b>	Aluminiumverbundfolie; aluminium compound foil
<b>Sekundärverpackung / secondary packaging</b>	2 Beutel pro Karton; 2 pouches per box
<b>Material / material</b>	Karton; corrugated board
<b>Tertiärverpackung / tertiary packaging</b>	
<b>Palettentyp / pallet type</b>	Europalette; euro pallet
<b>Beschichtung / palletisation</b>	6 Lagen/Palette; layers per pallet
<b>Beschichtung / palletisation</b>	78 Kartons/Palette; cartons per pallet
<b>Beschichtung / palletisation</b>	13 Kartons/Lage; cartons per layer
<b>EAN Liefereinheit / EAN delivery unit</b>	9000295 834466
<b>EAN Palette / EAN pallet</b>	9000295 834466

<b>Handhabung und Rückverfolgbarkeit / handling and traceability</b>	
<b>Transportbedingungen / conditions of transport</b>	Umgebungstemperatur ambient temperature
<b>Lagerbedingungen / conditions of storage</b>	Trocken und vor Wärme geschützt lagern. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb weniger Tage aufbrauchen. Store in a dry place and protected against heat. Once opened, store refrigerated and consume within a few days.
<b>MHD bei Produktion / best before</b>	730 Tage; days
<b>Restlaufzeit / remaining shelf life</b>	183 Tage; days
<b>Chargenkennzeichnung / production code</b>	L+Kennzeichen Produktions-Jahr + Produktionstag lt. Julianischem Kalender (L + production year + production day by Julian calendar)
<b>Die Rückverfolgbarkeit wird gewährleistet durch... / Traceability is ensured by ...</b>	Losnummer und MHD productioncode and best before date



Details zum Produkt / product details	
Zutaten / ingredients	<p>Wasser, Rindfleisch 20%, Kartoffeln 11%, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Rapsöl, Weizenmehl, Salz, modifizierte Stärke, Knoblauch, Kräuter, Gewürze, Kräutereextrakt, Gewürzextrakt, Glukosesirup, Hefeextrakt, Aroma, Geschmacksverstärker Natriumglutamat.</p> <p>Water, beef 20%, potatoes 11%, onions, paprika, tomatoes, rape oil, wheat flour, salt, modified starch, garlic, herbs, spices, herbal extract, spice extract, glucose syrup, yeast extract, flavouring, taste enhancer sodium glutamate.</p>

Allergene / allergens	lt. Rezeptur im Produkt enthalten contained in product according to recipe
Glutenhaltiges Getreide,- erzeugnisse / gluten containing products	ja / yes
Krebstiere, -erzeugnisse / crustaceans and products thereof	nein / no
Ei und Eierzeugnisse / eggs and products thereof	nein / no
Fisch und Fischerzeugnisse / fish and and products thereof	nein / no
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / peanuts and products thereof	nein / no
Sojabohnen und Sojaerzeugnisse / soybeans and products thereof	nein / no
Kuhmilcheiweiss (incl. Laktose) / Cow milk protein (incl. lactose)	nein / no
Nüsse und Nusserzeugnisse / nuts and products thereof	nein / no
Sellerie und Sellerieerzeugnisse / celery and products thereof	nein / no
Senf und Senferzeugnisse / mustard and products thereof	nein / no
Sesam und Sesamerzeugnisse / sesame seeds and products thereof	nein / no
SO <sub>2</sub> , > 10mg/kg / sulphur dioxide and sulphites > 10mg/kg	nein / no
Lupine, -erzeugnisse / lupines and products thereof	nein / no
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse / molluscs and products thereof	nein / no

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe / declarable additives	lt. Rezeptur im Produkt enthalten contained in product according to recipe
mit Farbstoff / with colour	nein / no
mit Konservierungsstoff / with preservative	nein / no
mit Antioxidationsmittel / with antioxidant	nein / no
mit Geschmacksverstärker / with taste enhancer	ja / yes
geschwefelt / sulfurated	nein / no
geschwärzt / blackened	nein / no
gewachst / waxed	nein / no
mit Phosphat / with phosphate	nein / no
mit Süßungsmittel / with sweetener	nein / no
enthält eine Phenylalaninquelle / contains a source of phenylalanine	nein / no
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken / can have a laxative effect if consumed to excess	nein / no
mit Alkohol / with alcohol	nein / no
koffeinhaltig / contains caffeine	nein / no
chininhaltig / contains quinine	nein / no



Sensorische Anforderungen / sensory requirements	
Optik / optical appearance	rötlich bis bräunliche Suppe mit Stücken von Fleisch, Kartoffeln, Zwiebeln und Paprika reddish to brownish soup with pieces of meat, potatoes, onions and red pepper
Konsistenz / texture	homogene, sämige Sauce, bissfeste Stücke homogenous, viscous sauce, pieces firm to the bite
Geruch / aroma	würzig nach Zwiebeln, Paprika und Fleisch spicy like onions, pepper and meat
Geschmack / flavour	würzig pikant, typisch nach Fleisch, Zwiebeln, Paprika und Kartoffeln spicy, savoury, typical for meat, onions, pepper and potatoes

Analytische Anforderungen / analytical requirements	
Mikrobiologische Kennzahlen / microbiological values	
Gesamtkeimzahl / total plate count	<10 KBE/g; CFU/g
Hefen und Schimmel / yeast and mould	<10 KBE/g; CFU/g
chemisch-physikalische Kennzahlen chemical-physical values	
pH-Wert / pH-value	4,7 - 5,8
Viskosität (Epprecht E2) / viscosity	20 - 40 mPa s

Nährwerte pro 100g / nutritional values per 100 g	
Brennwert / energy	349 kJ
	83 kcal
Fett / fat	4,1 g
davon gesättigte FS / of which saturates	0,8 g
Kohlenhydrate / carbohydrates	5,9 g
davon Zucker / of which sugars	1,3 g
Eiweiß / protein	5,3 g
Salz / salt	1,4 g

Gentechnik, Bestrahlung, Verpackung / GMO, irradiation, packaging
<p>Die von Felix Austria produzierten und an Sie gelieferten Produkte werden im Einklang mit den europäischen und österreichischen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht. Bei der Kennzeichnung genetisch veränderter Lebensmittel folgt Felix Austria den bestehenden Kennzeichnungsbestimmungen bzw. den ab 19. April 2004 anzuwendenden EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebens- und Futtermittel EG 1829/2003 bzw. EG 1830/2003. Danach besteht für die von Felix Austria an Sie gelieferten Produkte keine Verpflichtung zur Gentechnik-Kennzeichnung.</p> <p>The products delivered by Felix Austria are introduced conform to the Austrian Food Law and to the legal regulations of the European Union. According to the EU regulations EG 1829/2003 bzw. EG 1830/2003 our products are not subjects to specific GMO labelling.</p>
<p><b>Das von Felix Austria an Sie gelieferte Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.</b></p> <p>The delivered product was not subject to ionising irradiation.</p>
<p><b>Das Verpackungsmaterial entspricht dem österreichischen Lebensmittelrecht und den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Union.</b></p> <p>The packaging material is conform to the Austrian Food Law and to the legal regulations of the European Union.</p>