

Oswald Nahrungsmittel GmbH
Hinterbergstr. 30
CH - 6312 Steinhausen

Rezept 557 A
HF-Nr / IS 101024 / RDL 021590
Druck vom 08.07.2021

Produkt-Informations-Blatt (HF)

Material-Bezeichnung Demi-Glace dunkel 150
Sachbezeichnung Sauce **Physik. Zustand** Pulver

Zutaten (keine Abkürzungen)	chem. Bezeichnung	E-Nr.	Top-Allergen*	Quid
Weizenmehl			Weizen	
Maisstärke				
Zwiebelpulver				
Jodiertes Kochsalz				
Geschmacksverstärker	Mononatriumglutamat, Dinatrium 5'-ribonucleotid	E621, E635		
Tomatenpulver				
Rinderfett				
mit Antioxidationsmittel	Butylhydroxyanisol	E320	Soja	
Würze (Soja)			Soja	
Maltodextrin				
Hefeextrakt				
Aromen (Soja)			Soja	
Farbstoff	Ammoniak-Zuckerulör	E150c		
Zucker				
Verdickungsmittel	Guarkernmehl	E412		
Gewürze (Knoblauch, Paprika, Pfeffer weiss, Lorbeer, Muskat)				<2%

Cleanlabeling "ohne Konservierungsmittel" weglassen, da Sulfit im Weissweineextrakt (Aroma) vorhanden ist.

* Berücks. sind 1. glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridst.) & dHE (daraus hergestellte Erzeugnisse), 2. Krebstiere & dHE, 3. Eier & dHE, 4. Fische & dHE, 5. Erdnüsse dHE, 6. Soja & dHE, 7. Milch & dHE, 8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln (*amygdalus communis* l), Haseln. (*corylus avellana*), Waln. (*juglans regia*), Kaschun. (*anacardium occid.*), Pecann. (*carya illinoensis*), Paran. (*bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenstandn. (*macadamia ternifolia*) & dHE, 9. Sellerie & dHE, 10. Senf & dHE, 11. Sesamsamen & dHE, 12. Schwefeldioxide & Sulfit >10mg/kg oder 10mg/l verzehrfertige Erzeugnisse, 13. Lupinen & dHE, 14. Weichtiere & dHE. / ausgenommen sind a-d.

Nährwertinformationen gerundet	100 g "as sold"	100 ml zubereitet	Port. (100ml) freiwillige Angabe	*Nährstoffbezugswerte per Portion freiwillige Angabe
Energie kJ	1330	121	121	1 %
Energie kcal	316	29	29	1 %
Fett	7.3 g	0.7 g	0.7 g	1 %
davon gesättigte Fettsäuren	3.2 g	0.3 g	0.3 g	2 %
Kohlenhydrate	47 g	4.3 g	4.3 g	2 %
davon Zucker	10 g	0.9 g	0.9 g	1 %
Eiweiss	13 g	1.2 g	1.2 g	2 %
Salz (Natrium x 2.5 =)	16.0 g	1.5 g	1.5 g	24 %

* NRV=nutrient reference value / Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ/2000kcal)

Portion zub	100 ml	Muster	PD	MD	SD	1.8l E	5.8l E	20.7 l E	33l E
Portion as sold	10 g	0 g	170 g	300 g	500 g	1000 g	4000 g	12000 g	18000 g
Portionen-Ang. zwingend bei P. NW-Angabe		P	17 P	30 P	50 P	100 P	400 P	1200 P	1800 P
Ergiebigkeits-Angabe "berechnet" ungerundet		0.00 l	1.7 l	3.0 l	5.0 l	10.0 l	40.0 l	120.0 l	180.0 l
Ergiebigkeits-Angabe "Liter" für D zwingend (manuelle Eingabe)		ml	1.7 l	3 l	5 l	10 l	40 l	120 l	180 l

Vegetabil nein Produced in Switzerland
Lactovegetabil nein Nano nein
Ovolactovegetabil nein (<540mg) mit 585mg Na pro 100g/ml nicht erreicht.
mit Rindanteilen DB Version 18.04.2018

Zubereitung für ca. 10 Portionen 100 g/Liter
100 g Pulver in 10 dl (1000 ml) kaltes Wasser einstreuen und unter Rühren aufkochen lassen. 5 Min unter gelegentlichem Rühren weiterkochen lassen.

Mindesthaltbarkeit 15 Monate
Aufbewahrungsbedingungen Vor Wärme und Feuchtigkeit schützen !

Produkt-Informations-Blatt (HF)

Chemische und physikalische Daten

Bestimmung	Einheit	Minimal	Maximal	Methode
Wassergehalt Wasseraktivität / a _w Volumen pH	%			Mettler LJ16

Microbiological Parameter	Sauces Prepared by cooking	UOM	Method.
Infectious & Toxicogenic Pathogens			
Maximum			
Bacillus cereus	10`000	cfu/g	ISO 7932:2004
Salmonella	0	cfu/25g	ISO 6579:2002
Staphylococcus aureus	1`000	cfu/g	ISO 6888-1:1999
Escherichia coli	1`000	cfu/g	ISO 16649-1:2001
Indicator/ Utility Micro-organisms			
Mesophilic Aerobic Plate Count (T	1`000`000	cfu/g	ISO 4833:2003
Enterobacteriaceae	10`000	cfu/g	ISO 21528-2:2004
Yeasts	100`000	cfu/g	ISO 21527-1/2-:2008
Moulds	100`000	cfu/g	ISO 21527-1/2-:2008

Sensorik

Aussehen: (Farbe, Grösse, etc)	Braunes Pulver
Konsistenz / Textur	Kräftig gebundene Sauce
Geruch / Geschmack	Kräftig-würzig, arttypisch nach brauner Grundsauce

Besondere Angaben	x	Muss gemäss LMV nicht als GVO gekennzeichnet werden
	x	nicht bestrahlt
	x	Schweizerprodukt
		Glutenfrei Gluten < 20mg/kg "as sold" (EU&CH) Gluten gemäss Rezept nicht vorhanden LKV < 200mg/kg Trockenmasse
	x	Ausgiebigkeitsangabe (für EU-Raum zwingend)

Produkt-Informations-Blatt (HF)

Weitere Angaben	100 g Pulver	

SEAC-Nummer x nicht notwendig, da alle verwendeten Zusatzstoffe geprüft sind

Zollangaben	% in 100 g	Zolltarifnummer
Milchfett		
Milchprotein		
Magermilchpulver		
Stärke		
Zucker (Saccharose)		
Traubenzucker		
Glucose		
Validity-Policy	mg in 100 g	
Trans fats	201	
Saturated fats	3261	
Sodium	6409	
Sodium chlorid	16022	
Added sugars	2550	
Total sugars	10203	

Produkt-Informations-Blatt (HF)

Herstellung

Produktion Die Rohstoffe werden in klimatisierten Produktionsraum zusammengemischt. In einem geschlossenen Kreislauf direkt in die Abfüllerei geleitet.

Abfüllung In einem praktisch vollautomatischen Prozess wird das Produkt abgefüllt und durch eine Kontrollwaage und Metalldetektor geprüft.

Verpackung, Beschriftung und Identifikation

Verpackungsart*	Minidose	à	
	Standarddose	à	
	Sack	à	
x	5 Liter Eimer	à	4000 g
	Eimer	à	18000 g

Füllhöhe technisch bedingt

Haltbarkeit Monate (Bei unten bezeichneter Lagertemperatur)
siehe auch erste Seite

Lagertemperatur x Raumtemperatur (max. 25 °C)

Warenlosidentifikation x ja

Produktionsdatum x offen
codiert

* Verpackungsspezifikation kann angefordert werden !

Bemerkungen:

Kontaktadresse

Oswald Nahrungsmittel GmbH Hinterbergstr. 30 CH - 6312 Steinhausen	
Tel	041 749 91 11
Fax	041 741 78 13
www	oswald.ch

x

Oswald Nahrungsmittel GmbH Gastro-Gourmet Hinterbergstr. 30 CH - 6312 Steinhausen	
Tel	041 749 91 11
Fax	041 741 78 13