

Le Parfait Vegetal

120x Portionen à 25.0g



Art. Nr. 2558.371

Bruttogewicht 3.501 KG

Nettogewicht 3.000 KG

Verpackung Alu-Portion 25 g

Lagerung ungekühlt

Haltbarkeit 10 Monate

Sachbezeichnung

Verkaufs- und Lagerinformationen

120 PP = 1 ST

1 ST = 1 ST



1 KAR = 1 ST



1 PAL = 160 ST

Erstellungsdatum: 20.06.2025

Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Massgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.

01. Artikel-Nr. und Bezeichnung

Artikel-Nr. Malbuner: 32591

Artikel-Bezeichnung Malbuner: Le Parfait Végétal Dose 25 g

Hersteller: Herbert Ospelt Anstalt Bendorf

Artikel-Nr. / Bezeichnung Kunde: /

Sach-/Gattungsbezeichnung LGV: Brotaufstrich mit
Gemüsen und Kräutern

Herkunft/Importland: Liechtenstein

02. Produkt - Zusammensetzung

Zusammensetzung in absteigender
Reihenfolge inkl. aller Zusatzstoffe:
(LIV)

Zutaten	Herkunft	Menge %
Hefe		
Wasser		
Palmkernfett (aus zertifiziertem Anbau)		
Sonnenblumenöl		
Kartoffelstärke		6.6
Maltodextrin (aus Maisstärke)		3.2
Kochsalz		
Getrocknetes Gemüse (Schalotten, Knoblauch, Lauch)		1.0
Hefeextrakt		
Tomatenpüree		
Kräuter		0.40
Verdickungsmittel (Guarkernmehl)		
Gewürz- und Kräuterextrakt		
Total:		100.0

Hergestellt in Liechtenstein

03. Potentielle Allergene

das Produkt enthält

	ja	Spuren	nein
Glutenhaltiges Getreide sowie Erzeugnisse:			X
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse:			X
Eier und Eierzeugnisse			X
Fisch und Fischerzeugnisse:			X
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse:			X
Soja und Sojaerzeugnisse:			X
Milch und Milcherzeugnisse (einschlies. Lactose):			X
Schalenfrüchte, daraus hergest. Erzeugnisse:			X
Sellerie und Sellerieerzeugnisse:			X
Senf und Senferzeugnisse:			X
Sesamen und Sesamenerzeugnisse:			X
Sulfite (> 10 mg/kg) :			X
Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse:			X
Lupine und Lupineerzeugnisse:			X

Spuren bedeutet, dass dieses Allergen
nicht absichtlich zugefügt wird, beim
Produktions- prozess aber durch
Verunreinigungen in kleinsten Mengen ins
Produkt gelangen kann

04. Deklaration (LIV)

Hefe, Wasser, Palmkernfett(aus zertifizierten Anbau), Sonnenblumenöl,
Kartoffelstärke, Maltodextrin(aus Maisstärke), Kochsalz, Getrocknetes
Gemüse(Schalotten, Knoblauch, Lauch), Hefeextrakt, Tomatenpüree,
Kräuter, Verdickungsmittel:Guarkernmehl, Gewürz- und Kräuterextrakt.

Malbuner®	Produkte - Spezifikation	Nr. 32591
Seite 2 von 3		

05. Produkt-Beschreibung

Herstellverfahren: Konserventechnologie (sterilisieren)

Gebrauchsanweisung/Richt-Dosierung: verzehrsfertig

Sensorische Beurteilung *(vor der Zubereitung)*

Aussehen / Farbe: Brotaufstrich mit Gemüse und Kräutern

Geruch / Geschmack: rein würzig, aromatisch, mit Geschmack nach Kräutern

Konsistenz / Textur: streichfähig

Durchschnittswerte: Produkt mit grossen Schwankungen.

06. Ernährungsinformation pro 100g

Eiweiss g	6.4					
Kohlenhydrate g	10.0	Energie:	961	kcal	Ermittlung: nalytisch	☒
davon Zucker g	0.5		232	kJ	berechnet	☒
Fett g	17.6					
davon gesättigte Fettsäuren g	7.9	Natrium g	0.5			
Ballaststoffe g	3.7	Kochsalz g	1.3			

Weitere Angaben/Label: ☒ vegetarisch ☐ ovo-vegetarisch ☐ Bio ☐ kosher
☐ lacto-vegetarisch ☐ vegan ☐ Knospe ☐ Halal

07. Mikrobiologische Kenndaten * nach der Sterilisation

(der schweizerischen HyV entsprechend)

Parameter:	Toleranzwert:	Grenzwert:	Einheit:	Methode:
Aerobe mesophile Keime	<100		KBE / g	CMBMET20
Aerobe mesophile Sporen	<100*		KBE / g	CMBMET32(na)
Anaerobe mesophile Keime	<100		KBE / g	CMBMET34(na)
Anaerobe mesophile Sporen	<100*		KBE / g	CMBMET35(na)
Sulfiedred.Clostridien	<100		KBE / g	CMBMET31
Sulfiedred.Clostridien Sporen	<100*		KBE / g	CMBMET33(na)
Salmonellen			KBE / 25 g	CMBMET10
Listeria monocytogenes		<100	KBE / g	CMBMET08
andere			KBE / g	
andere				

Keimreduzierende Produktions-Schritte: ☐ nein ☒ ja wenn ja, welche: sterilisieren

08. Chemisch-physikalische Kenndaten

Parameter:	Minimal:	Maximal:	Einheit:	Methode:
Wasser			%	CVNMET 02
Fett	14.1	21.1	%	CVNMET 06
Gesamteiweiss	4.4	8.4	%	CVNMET 19
Kohlenhydrate	8.0	12.0	%	CVNMET03
Kochsalz	1.0	1.6	%	CVNMET16

09. Lagerbedingungen, Haltbarkeit und Datierung

Lager-/Transporttemperatur: ☒ ungekühlt, bei Raumtemperatur bis 25°C
☐ gekühlt, bis max. 15°C
☐ gekühlt, bei max. 5°C
☐ Tiefkühl Lagerung, bei mind. - 18°C

Schutzatmosphäre: ☐ ja ☒ nein falls ja, Zusammensetzung:

Gesamthaltbarkeit ab Produktion: Monate (Ungeöffnet bei obengenannten Bedingungen)
 Restlaufzeit bei Anlieferung (mind.): Monate

Datierung: ☐ verkaufen bis Tag Monat Jahr
☐ verbrauchen bis Tag Monat Jahr
☒ mindestens haltbar bis Ende Tag ☒ Monat ☒ Jahr

Aufbewahrungshinweise:	☐ lichtgeschützt lagern	☐ zum sofortigen Gebrauch bestimmt
	☐ gekühlt aufbewahren	☒ Konserven
	☐ kühl und trocken lagern	☒ Angebrochene Portion gekühlt aufbewahren und innerhalb von 24 Std. konsumieren
	☒ ohne Kühlung haltbar	

10. Verpackung/Gewicht/Warenlosidentifikation

Verpackungsart/Gebindetyp:

Anzahl Produkte pro Bestelleinheit:	120	☒ fixgewichtige Ware
Nettogewicht pro Verpackung:	25 g	☐ gewichtsvariable Ware

Warenlosidentifikation: ☒ ja ☐ nein ☐ offen ☒ codiert
 Produktionsdatum: ☐ ja ☒ nein ☐ offen ☐ codiert

Datierung: ☒ Mindesthaltbarkeitsdatum ☐ Verbrauchsdatum

11. Bestätigung

Das Produkt ist nach den Prinzipien der GHP hergestellt und verpackt und entspricht allen Anforderungen der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung in der jeweils gültigen Fassung. Nach heutigem Stand und Wissen ist das Produkt frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen und Produktionshilfsstoffen (LGV Art. 30; 33). Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Die gelieferten Produkte werden einer regelmässigen Qualitätskontrolle gemäss der festgelegten Produkt-Spezifikation unterzogen.

12. Lieferant

Anschrift:

Strasse:

PLZ/Ort:

Betriebszulassungsnummer:

Kontakt:

Telefon:

Telefax:

E-Mail:

Zertifizierung: IFS Version 6.1 ☒

Datum:

Unterschrift: