Le Parfait Original

Portionen à 25.0g

Art. Nr. 2559.371

Bruttogewicht	3.501 KG
Nettogewicht	3.000 KG
Verpackung	
Lagerung	ungekühlt
Haltbarkeit	12 Monate
Sachbezeichnung	

Verkaufs- und Lagerinformationen

120 PP = 1 ST

1 ST = 1 ST

7 6 1 3 2 9 2 4 2 5 9 0 6

1 KAR = 1 ST

7 6 1 3 2 9 2 4 2 5 9 0 6

1 PAL = 160 ST

Erstellungsdatum: 11.08.2025

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

Mal besser: Malbuner®

Produkte - Spezifikation

Nr. 32590

01. Artikel-Nr. und Bezeichnung

Artikel-Nr.Malbuner:	32590
Artikel-Bezeichnung Malbuner:	**Le Parfait Original Dose 25 g**
Hersteller:	Herbert Ospelt Anstalt Bendern
Artikel-Nr. / Bezeichnung Kunde:	/
Sach-/Gattungsbezeichnung LGV:	Brotaufstrich mit Leber
Herkunft/Importland:	Liechtenstein

02. Produkt - Zusammensetzung

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

Zutaten	Herkunft	Menge %
Hefe		
Wasser		
Palmkernfett (aus zertifizierten Anbau)		
Schweinsleber		12.0
modifizierte Kartoffelstärke		6.5
Maltodextrin (aus Maisstärke)		3.0
Kochsalz		
Kartoffelstärke		1.3
Sonnenblumenöl		
Herbsttrompeten		
Gewürzextrakt		
Kräuterextrakt		
	Total:	100.0

Hergestellt in Liechtenstein

03. Potentielle Allergene

	das Produkt enthält		
	ja	Spuren	nein
Glutenhaltiges Gedreide sowie Erzeugnisse:			X
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse:			X
Eier und Eiererzeugnisse			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), Schweinsleber 12%, modifizierte Kartoffelstärke, Maltodextrin (aus Maisstärke), Kochsalz, Kartoffelstärke, Sonnenblumenöl, Herbsttrompeten, Gewürz- und Kräuterextrakt.

Ablage:

Mal besser: Malbuner®

Produkte - Spezifikation

Nr. 32590

05. Produkt-Beschreibung

Herstellverfahren:	Konserventechnologie (sterilisieren)
Gebrauchsanweisung/Richt-Dosierung:	verzehrsfertig
Sensorische Beurteilung	*(vor der Zubereitung)*
Aussehen / Farbe:	Brotaufstrich mit Leber
Geruch / Geschmack:	rein würzig, aromatisch, Geschmack nach Leber
Konsistenz / Textur:	streichfähig

Durchschnittswerte: Produkt mit grossen Schwankungen.

06. Ernährungsinformation pro 100g

Eiweiss g	7.4					
Kohlenydrate g	11.0	Energie:	265	kcal	Ermittlung: nalytisch	X
davon Zucker g	0.2		1'101	kJ	berechnet	X
Fett g	20.7					
davon gesättigte Fettsäuren g	15.4	Natrium g	0.6			
Ballaststoffe g	2.6	Kochsalz g	1.4			

Weitere Angaben/Label:

	vegetarisch		ovo-vegetarisch		Bio		koscher
	lacto-vegetarisch		vegan		Knospe		Halal

07. Mikrobiologische Kenndaten

(der schweizerischen HyV entsprechend)

** nach der Sterilisation*

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 [X] ja wenn ja, welche: sterillisieren

08. Chemisch-physikalische Kenndaten

Parameter:	Minimal:	Maximal:	Einheit:	Methode:
Wasser			%	CVNMET 02
Fett	16.6	24.8	%	CVNMET 06
Gesamteiweiss	5.4	9.4	%	CVNMET 19
Kohlenhydrate	8.8	13.2	%	CVNMET03
Kochsalz	1.1	1.7	%	CVNMET16

Ablage:

Mal besser: Malbuner®

Produkte - Spezifikation

Nr. 32590

09. Lagerbedingungen, Haltbarkeit und Datierung

Lager-/Transporttemperatur:
- [X] ungekühlt, bei Raumtemperatur bis 25°C
- [ ] gekühlt, bis max. 15°C
- [ ] gekühlt, bei max. 5°C
- [ ] Tiefkühllagerung, bei mind. - 18°C

Schutzatmosphäre: [ ] ja [X] nein falls ja, Zusammensetzung:

Gesamthaltbarkeit ab Produktion: 12 Monate (Ungeöffnet bei obengenannten Bedingungen)
Restlaufzeit bei Anlieferung (mind.): 9 Monate

Datierung:

		Tag	Monat	Jahr
[ ]	verkaufen bis	[ ]	[ ]	[ ]
[ ]	verbrauchen bis	[ ]	[ ]	[ ]
[X]	mindestens haltbar bis Ende	[ ]	[X]	[X]

Aufbewahrungshinweise:

[ ]	lichtgeschützt lagern	[ ]	zum sofortigen Gebrauch bestimmt
[ ]	gekühlt aufbewahren	[X]	Konserven
[ ]	kühl und trocken lagern	[X]	Angebrochene Portion gekühlt aufbewahren und innerhalb von 24 Std. konsumieren
[X]	ohne Kühlung haltbar	[ ]	

10. Verpackung/Gewicht/Warenlosidentifikation

Verpackungsart/Gebindetyp: Aludose mit Aludeckel / Kartonschachtel

Anzahl Prrodukte pro Bestelleinheit: 120
Nettogewicht pro Verpackung: 25 g

- [X] fixgewichtige Ware
- [ ] gewichtsvariable Ware

Warenlosidentifikation:	[X] ja	[ ] nein	[ ] offen	[X] codiert
Produktionsdatum:	[ ] ja	[X] nein	[ ] offen	[ ] codiert

Datierung: [X] 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:	Herbert Ospelt Anstalt	Kontakt:	Gregor Arnold
Strasse:	Schaanerstrasse 79	Telefon:	058 377 11 78
PLZ/Ort:	FL 9487 Bendern	Telefax:	058 377 14 00
Betriebszulassungsnummer:	CH 254	E-Mail:	gregor.arnold@ospelt.com

Zertifizierung: IFS Version 6.1 [X]

Datum: 29.12.2020 Unterschrift: Gregor Arnold

Ablage: