

Dokumentnamn: PRODUKTSPECIFIKATION RÅVAROR		Dokumentkod: IN305
Utfärdad, datum och signatur: 2014-02-24 SL/AR	Senast ändrad, datum och signatur: 2022-09-16, OS	Utgåva: 13
Godkänd, datum och signatur: 2022-09-19, MW	Granskad, datum och signatur: 2022-09-19, OST	Sida: Sida 1 av 8

Produktspecifikation råvaror

Instruktion:

Fyll i dokumentet direkt i filen och maila till din kontaktperson på Örneborgs Delikatesser AB, Majonnäsfabriken Skåne-Finkost AB alternativt övriga bolag inom koncernen Sisjö Intressenter AB.

*Leverantör = det företag som Örneborgs Delikatesser AB, Majonnäsfabriken Skåne-Finkost AB alternativt annat bolag inom koncernen Sisjö Intressenter AB köper utav.

**Tillverkande anläggning/producent = Det företag som tillverkar produkten åt leverantören.

PRODUKTINFORMATION

Produktnamn	Paprika röd 10x10 mm 1x10 kg
Artikelnummer (ert* artikelnummer)	3984150
Artikelnummer (tillverkande anläggning/producent**)	SI.YN.SMS.222
Leverantör*	Magnihill AB
Tillverkande anläggning/producent**	Sanex
Tillverkande anläggning** GFSI-godkänd <i>om ja, bifoga giltigt certifikat</i>	Ja ☒ Nej ☐
Tillverkningsland för artikelnumret**	Turkiet
Sista platsen där råvaran lagras innan leverans	Helsingborg
Anläggningsnummer EU <i>Om animaliskt ursprung</i>	
GMO-fri	Ja ☒ Nej ☐
Claims (EU-eko, KRAV, MSC, ASC etc) <i>Bifoga giltigt certifikat.</i>	EU-ekologisk ☐ KRAV-certifierad ☐ MSC-/ASC-certifierad ☐ MSC-/ASC-nummer: _____ Annat ☐ _____
För ASC-certifierade produkter; ange namnen på odlingarna För MSC-certifierade produkter; ange namnen på fiskeriet	

Vänligen beskriv vilken del av den levererade produktens märkning som används för er spårbarhet (bäst före-datum, batch-nummer etc.)

XX-XXX

Dokumentnamn: PRODUKTSPECIFIKATION RÅVAROR		Dokumentkod: IN305
Utfärdad, datum och signatur: 2014-02-24 SL/AR	Senast ändrad, datum och signatur: 2022-09-16, OS	Utgåva: 13
Godkänd, datum och signatur: 2022-09-19, MW	Granskad, datum och signatur: 2022-09-19, OST	Sida: Sida 3 av 8

Förslag till innehållsdeklaration (löpande text)

Ingredienser: Paprika

Tilläggsinformation för torkade eller koncentrerade råvaror

Om ej aktuellt, hoppa över denna punkt

Koncentrerad råvara (vänligen ange spädning)		
Torkad produkt (vänligen ange vikt före och efter rekonstituering)	<u>Vikt före:</u>	<u>Vikt efter:</u>

Tilläggsinformation för aromer och extrakt

Om ej aktuellt, hoppa över denna punkt

Doseringsinformation	<u>Rekommenderad dosering:</u>	<u>Maxdosering (om relevant):</u>
Ange i g/100 g	g _____/100g	g _____/100g

ALLERGENINFORMATION

Svara Ja eller Nej på samtliga allergener.

Följande allergener måste finnas med i ingrediensförteckningen (om de finns i produkten)

ALLERGEN (enligt EU)	I produkten	Spår av	Om spår av finns, beskriv kontaminering och förebyggande åtgärd
Ägg	Ja ☐ Nej ☒	Ja ☐ Nej ☒	
Mjölk (protein)	Ja ☐ Nej ☒	Ja ☐ Nej ☒	
Laktos, mjölksocker	Ja ☐ Nej ☒	Ja ☐ Nej ☒	
Spannmål som innehåller gluten Vete, råg, korn, havre, speltvete (dinkelvete), kamutvete	Ja ☐ Nej ☒	Ja ☐ Nej ☒	
<i>Vilket/vilka spannmål?</i>			
Kräftdjur T.ex. räkor, kräftor, krabba, hummer	Ja ☐ Nej ☒	Ja ☐ Nej ☒	
<i>Vilket/vilka kräftdjur?</i>			
Fisk	Ja ☐ Nej ☒	Ja ☐ Nej ☒	

Dokumentnamn: PRODUKTSPECIFIKATION RÅVAROR		Dokumentkod: IN305
Utfärdad, datum och signatur: 2014-02-24 SL/AR	Senast ändrad, datum och signatur: 2022-09-16, OS	Utgåva: 13
Godkänd, datum och signatur: 2022-09-19, MW	Granskad, datum och signatur: 2022-09-19, OST	Sida: Sida 4 av 8

Vilken fisk/vilka fiskar?			
Blötdjur T.ex. snäckor, musslor, bläckfisk, ostron	Ja ☐ Nej ☒	Ja ☐ Nej ☒	
Vilket/vilka blötdjur?			
Jordnöt	Ja ☐ Nej ☒	Ja ☐ Nej ☒	
Sojaböna	Ja ☐ Nej ☒	Ja ☐ Nej ☒	
Lupinfrö	Ja ☐ Nej ☒	Ja ☐ Nej ☒	
Nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, macadamianöt, Queenslandsnöt)	Ja ☐ Nej ☒	Ja ☐ Nej ☒	
Vilken nöt/vilka nötter?			
Selleri Rotselleri, bladselleri, sellerifrö	Ja ☐ Nej ☒	Ja ☐ Nej ☒	
Senapsfrö	Ja ☐ Nej ☒	Ja ☐ Nej ☒	
Sesamfrö	Ja ☐ Nej ☒	Ja ☐ Nej ☒	
Svaveldioxid >10ppm SO2 E220-E228	Ja ☐ Nej ☒	Ja ☐ Nej ☒	
Ange mängd sulfit i PPM (vid torkad vara → ange i rekonstituerad form)			
ÖVRIGA ALLERGENER			
Tillsatser Som kan innehålla allergener t.ex. E322 (sojalecitin), E1105 (lyzosym från ägg)	Ja ☐ Nej ☒		
Ange tillsatsnamn samt E-nummer			

Dokumentnamn: PRODUKTSPECIFIKATION RÅVAROR		Dokumentkod: IN305
Utfärdad, datum och signatur: 2014-02-24 SL/AR	Senast ändrad, datum och signatur: 2022-09-16, OS	Utgåva: 13
Godkänd, datum och signatur: 2022-09-19, MW	Granskad, datum och signatur: 2022-09-19, OST	Sida: Sida 5 av 8

Färgämnen E120, E160b + AZO: E102, E110, E122-124, E128-129, E151, E154- 155, E180	Ja ☐ Nej ☒
Övriga ämnen som kan vara överkänslig mot Kakao, glutamat, kyckling, koriander, majs, ärt-/baljväxter, nötkött, fläskkött, morot	Ja ☐ Nej ☒
<i>Ange vilket ämne</i>	

MIKROBIOLOGISKA GRÄNSVÄRDEN

Avser gränsvärden vid bäst före-dag. Dessa eller andra relevanta mikroorganismer för produkten.

Totalantal aeroba mikroorganismer	Gränsvärde cfu/g	Metodbeteckning
Totalantal aeroba mikroorganismer	500 000	
Enterobacteriaceae		
E. coli	10	
Staphylococcus aureus	10	
Listeria monocytogenes	Neg/25 g	
Salmonella spp.	Neg/25 g	
Yersinia		
Clostridium perfringens		
Bacillus cereus	1 000	
Campylobacter		
Mögel	1 000	
Jäst	1 000	

LAGSTIFTNING

Uppfylls förordning EG 1881/2006?

Ja ☒ Nej ☐ N/A ☐

Uppfylls förordning EG 2073/2005?

Ja ☒ Nej ☐ N/A ☐

Uppfylls förordning EG 396/2005?

Ja ☒ Nej ☐ N/A ☐

Dokumentnamn: PRODUKTSPECIFIKATION RÅVAROR		Dokumentkod: IN305
Utfärdad, datum och signatur: 2014-02-24 SL/AR	Senast ändrad, datum och signatur: 2022-09-16, OS	Utgåva: 13
Godkänd, datum och signatur: 2022-09-19, MW	Granskad, datum och signatur: 2022-09-19, OST	Sida: Sida 6 av 8

Uppfylls förordning EG 1688/2005? (Gäller enbart för rått kött)

Ja ☐ Nej ☐ N/A ☒

Är råvaran behandlad med joniserande strålning?

Ja ☐ Nej ☒

Beskriv vad som gör er produkt säker livsmedelssäkerhetsmässigt

(temperatur, lågt pH, autoklaving, aW etc.)

Blanchering, metalldetektion

Hur arbetar ni med att förebygga risken för främmande föremål i produkten?

(metalldetektor, filtrering etc.)

Metalldetektion

NÄRINGSVÄRDEN

Näringsvärde per 100 g

(gäller avrunnen vikt vid produkter i lake, lag eller liknande)

Energivärde	kJ	94
Energivärde	kcal	22
Fett	g	0,23
- varav mättat fett	g	0,0
Kolhydrat	g	4,1
- varav sockerarter	g	4,9
Protein	g	0,5
Salt	g	0,0
Fibrer	g	0,9

ÖVRIG PRODUKTINFORMATION

pH-värde <i>(lakelagda/inlagda produkter samt konserver)</i>	
Tillverkningsmetod <i>(värmebehandlad, pastöriserad, opastöriserad, kallrökt, varmrökt, saltad, torkad, lakelagd, konserverad etc.)</i>	Blancherad, IQF
Förpackningstyp	Plastpåse i papplåda
Typ av förpackning närmast produkten <i>(exempelvis. plast, metall)</i>	Plast
Packad i vakuum	Ja ☐ Nej ☒

Dokumentnamn: PRODUKTSPECIFIKATION RÅVAROR		Dokumentkod: IN305
Utfärdad, datum och signatur: 2014-02-24 SL/AR	Senast ändrad, datum och signatur: 2022-09-16, OS	Utgåva: 13
Godkänd, datum och signatur: 2022-09-19, MW	Granskad, datum och signatur: 2022-09-19, OST	Sida: Sida 7 av 8

Packad i modifierad atmosfär	Ja ☐ Nej ☒
Förvaringsanvisning	-18C
Bruttovikt	10,36
Nettovikt	10 kg
Avrunnen vikt (om aktuellt)	
Hållbarhet från produktionsdatum	24 mån
Minsta hållbarhet vid leverans	
Hållbarhet bruten förpackning	Samma som vid obruten om den återförsluts och stoppas tillbaka direkt efter användande.
Förvaringsanvisning bruten förpackning	Återförslut och stoppa tillbaka i frysen direkt efter användande.
Antal primärförpackningar per sekundärförpackning	1
Antal primär-/sekundärförpackningar per lager	9
Antal lager per pall	8
Antal kg per pall (nettovikt)	720
Typ av pall	Träpall 800x1200 mm

OBS! Eventuella förändringar i råvara måste meddelas till oss senast tre månader innan förändring.

GODKÄND AV LEVERANTÖR*

Signatur 
Namnförtydligande Frida Stenarson
Befattning Kvalitetschef
Datum och ort 2023-01-23

Dokumentnamn: PRODUKTSPECIFIKATION RÅVAROR		Dokumentkod: IN305
Utfärdad, datum och signatur: 2014-02-24 SL/AR	Senast ändrad, datum och signatur: 2022-09-16, OS	Utgåva: 13
Godkänd, datum och signatur: 2022-09-19, MW	Granskad, datum och signatur: 2022-09-19, OST	Sida: Sida 8 av 8