

1. Allgemeine Angaben

Artikelbezeichnung	TOMAMI #1 - intensiv fruchtig
Verkehrsbezeichnung	Klares Tomatensaftkonzentrat
Inhalt Bag in Box	3 Liter
Artikelnummer	00-10-3000
EAN / GTIN	4260327920610
Zolltarifnummer	21032000
MHD	365 Tage (12 Monate)
Ort der Verarbeitung/Abfüllung	Deutschland



Hersteller	TOMAMI GmbH Frankfurter Straße 18a 61462 Königstein Telefon: +49 (0)6174 998023-0, E-Mail: info@tomami.eu Geschäftsführer: Georg Breuer, Sabine Dietrich Amtsgericht Königstein HRB 8215, USt-ID: DE284306419
------------	--

2. Produktbeschreibung / Sensorik

Aussehen, Farbe	bernsteinfarben
Aroma, Geruch	arttypisch nach Tomate
Geschmack	umami, leicht süßlich, schwache Tomatennote
Textur, Konsistenz	viskose Flüssigkeit
Verwendungszweck	Zum Verfeinern und Abschmecken, um in pikanten oder süßen Gerichten einen Umami-Geschmack zu erzielen. Verstärkt den natürlichen Eigengeschmack der eingesetzten Zutaten.
Dosierung	1-2 TL pro Portion oder nach Geschmack
Zutaten	100% Tomaten (Herkunft: USA)

3. Nährwertangaben pro 100 ml

Brennwert	1136 kJ/268 kcal
Fett	0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	52 g
- davon Zucker	52 g
Eiweiß	13 g
Salz	0,24 g

4. Allergenkezeichnung gemäß LMIV 1169/2011

Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein
Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)	nein
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse oder Queenslandnüsse)	nein
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als gesamt SO ₂ angeben	nein
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein

5. Aussagen zu besonderen Ernährungsformen

geeignet für glutenfreie Ernährung	ja
geeignet für laktosefrei Ernährung	ja
geeignet für vegetarische Ernährung	ja
geeignet für vegane Ernährung	ja

6. Versand / Lagerung / Etikettierung

Verkaufseinheit	3 Liter
Verkaufsverpackung	Bag in Box (Beutel mit Hahn in Wellpappe-Karton)
EAN/GTIN (Flasche)	4260327920610
Netto-Gewicht	3,9 kg (ohne Karton)
Brutto-Gewicht	4,15 kg (mit Karton)
Abmessungen BIB	B: 139 mm B, T: 148 mm, H: 230 mm
Versand per Palette	4 Lagen / 160 BIBs
Netto-Gewicht	664 kg (BIBs, ohne Palette)
Brutto-Gewicht	689 kg (BIBs, Euro-Palette)
Abmessungen Euro-Palette	B: 800 mm, T: 1200 mm, H: 900 mm
Transport, Lagerbedingungen	-/+ 0°C bis + 24°C. Nach dem Öffnen kühl lagern (-/+ 0°C bis + 7°C) und baldigst verbrauchen
Mindesthaltbarkeitsdatum	12 Monate ab Produktion
Codierung auf Etikett	MHD und Chargennummer
Zolltarifnummer	21032000

7. Zertifikate / Erklärungen

IFS - International Food Standard: Ja

Bei der Erzeugung oder Verarbeitung werden im Sinne der Verordnung (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003 keine gentechnischen Verfahren oder gentechnisch veränderte Organismen (GMOs) oder Zutaten, Zusatzstoffe, Aromen oder Enzyme, die mit Hilfe gentechnischer Verfahren oder GMOs hergestellt wurden, eingesetzt.

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen des schweizerischen Lebensmittelgesetzes GVO. Dieses Produkt fällt nicht unter den Art. 15 der CH LMV.

Es besteht Konformität mit dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) bzw. dessen Richtlinien und Veordnungen in der jeweils gültigen Fassung. Die Lebensmittelherstellung und Verarbeitung erfolgt nach IFS.

Es wird bestätigt, dass es sich bei diesem Produkt um ein Lebensmittel nach den gesetzlich

geltenden Bestimmungen handelt.

8. Marketing

Die Würzkraft aus über 50 kg sonnengereiften Tomaten stecken in einem 3 Liter BIB! TOMAMI #1 verleiht herzhaft vollmundigen Umami-Geschmack mit fruchtiger Note und wenig Säure - ohne überdeckenden Tomatengeschmack. Es verstärkt ganz natürlich das Aroma der Speisen und rundet jedes Gericht ab. Einfach besser lecker.

100% natürliche Zutaten - Frei von Geschmacksverstärkern, künstliche Aromen oder Konservierungsstoffe. Allergenfrei lt. LMIV, vegan, glutenfrei.

Der Allrounder für alle herzhaften Gerichte, aber auch für Desserts und Cocktails. Perfekt für Gerichte, denen das typische Röstaroma fehlt, wie Fisch- oder Geflügelgerichte, Suppen oder Dressings.

aktueller Stand: Januar 2025	erstellt: 29.01.2025 / LG
ersetzt Version: 07.07.2022	gültig ab: 29.01.2025

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und trägt daher keine Unterschrift.