

DAVERT	Davert GmbH DE-ÖKO-001	Q 122 Dokumentation Etiketten/Verpackungen Kleingebinde	Version 3 Stand 01/2018 Seite 1/1
---------------	---------------------------	--	---

Artikel-Nr. des Produktes:	64103	Artikel-Nr. Etikett:	6351
Bezeichnung Codesoft/ Warenwirtschaftssystem:	Taboule Salat 6 x 170g	Stand (MM/JJJJ):	10/18
		Format:	270 x 210 mm

Etiketten-Typ:	<input type="checkbox"/> Vorder-Etikett	<input type="checkbox"/> Verschluss-Etikett	<input type="checkbox"/> Rück-Etikett	<input type="checkbox"/> Zuschnitt	<input checked="" type="checkbox"/> Folienbeutel
-----------------------	---	---	---------------------------------------	------------------------------------	--

Erstellung, Prüfung und Freigabe der Deklaration auf neuen Etiketten/ Verpackungen sowie Änderung bestehender Etiketten/Verpackungen gemäß: „AA 111 Neuerstellung und Änderung von Etiketten/Verpackungen“

E = Erstellung P = Prüfen F = Freigeben

Prüfpunkte auf Etikett (siehe Anlage)	PM	QM
Maße/Abmessungen – Anlage richtiges Format (z.B. anhand Stanzkonturzeichnung)	E/P/F	
Aufmachung	E/P/F	
Farbgebung	E/P/F	
Abbildung(en)	E/P/F	
Logos (einschließlich Vegan-Logo und Verbandsware)	E/P/F	
Verwendung (Produktbeschreibung)	E/P/F	
Produktbezeichnung – nicht bei DPMA eingetragen ist	E/P/F	
Verkehrsbezeichnung/ LM-rechtliche Kennzeichnung	E/P/F	F ✓
Zutatenliste sowie Allergenhinweise (Richtigkeit und Vollständigkeit)	E/P	F *
Nährwerte (Herkunft, Sorte beachten!)	E/P	F ✓
Ernährungs- und gesundheitsbezogenen Angaben Richtigkeit, Formulierungen (Herkunft, Sorte beachten!)	E/P	F
Qualitätsbezogene Auslobung bestimmter Produkteigenschaften	E/P	F
Hinweis korrekt? (z.B. Abfüllung unter Schutzatmosphäre, keine Aussaat,...)	E/P	F
Bio-Kennzeichnung - EU-Bio-Siegel - Codenummer der Kontrollbehörde - Herkunftsangabe – Pflichtangabe (Richtigkeit und Vollständigkeit)	E/P	F ✓
Maße/Abmessungen: Schriftgrößen, nationales Bio-Logo (rechtliche Konformität)	E/P	F ✓
Grundrezept / Keimanleitung	E/P	F
Rezepttipp	E/P/F	
Einwaage/Füllgewicht inkl. e-Zeichen	E/P/F	
Mindesthaltbarkeitsdatum	E/P/F	
Hersteller/Inverkehrbringer (Adresse, Tel.Nr. usw.) prüfen	E/P/F	
EAN-Code (Richtige Übertragung und Lesbarkeit der vom SCM vergebenen Artikelnummern und (Abgleich mit CSB))	E/P/F	
Stand und Artikelnummer des Etiketts	E/P/F	
Archivierung der Druckunterlagen und pdf-Dateien	E/P/F	
Datum, Unterschrift: 23.11.18 A. Schulte	23.11.18 lika	26.11.18 S. Bruns *

* wenn Änderung umgesetzt



DAVERT

Mischung für einen orientalischen Couscous-Salat

DAVERT
Geschäftsbereich der
Midsona Deutschland GmbH
Zur Davert 7 • D-59387 Ascheberg
☎ +49 (0)2593-9280100
✉ info@davert.de
🌐 www.davert.de



DE-ÖKO-001
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft
Vor Wärme geschützt und trocken lagern.
Mindestens haltbar bis:

e 170 g

Hat's geschmeckt?
Dann kommt die
Packung jetzt in
die Gelbe Tonne.

10 MIN. | 2 X
TABOULÉ SALAT
FRISCH DAZU: 150 G TOMATEN

Ohne Firlefanz!
→ „Ohne Geschmacksverstärker“



Füllhöhe technisch bedingt.



Ohne Geschmacksverstärker

Du magst Davert? Du hast echt Geschmack! Genau wie all unsere Bio-Zutaten. Die brauchen keine Geschmacksverstärker – weder künstliches Glutamat*, noch Hefeextrakt. Die schmecken ganz von alleine. *gemäß EU-Bio-Recht
Und das ist nicht alles. Unsere Produkte sind komplett **ohne Firlefanz.** Ohne Hefeextrakt, ohne Palmöl, ohne Aromen. Das bedeutet für dich: leckeres Essen mit dem guten Gefühl, ein nachhaltiges Produkt in den Händen zu halten.
Weitere Fakten auf www.davert.de

UNSER TABOULÉ SALAT

Steig ein in den Orient-Express und in 10 Minuten bist du am Ziel! Den Koffer voller Couscous und Minze haben wir schon gepackt, fehlen nur noch frische Tomaten. Nächster Halt: LEECKER!

Schnell und einfach auf den Teller!

Zubereitung mit 150 g Tomaten

1. Beutelinhalt in eine Schüssel geben und mit 320 ml kochendem Wasser übergießen. 10 Min. quellen lassen.
2. Die Tomaten würfeln und zusammen mit 1 EL Olivenöl unterheben. Warm oder kalt genießen.



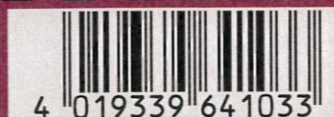
MACH'S MAL ANDERS!

Verfeinere dein Taboulé mit frischen Granatapfelkernen und in Honig karamellisierten Walnüssen.
Weitere Tipps und Rezepte unter www.davert.de

Das steckt drin!

Zutaten:	Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g Trockenprodukt	pro Portion zubereitet**
Couscous* (Hartweizengrieß*) 91%, Karotten*, Meersalz, Zwiebeln*, Petersilie*, Minze*, Koriander*, Pfeffer*, Sonnenblumenöl* *aus kontrolliert biologischem Anbau. Kann Spuren von Erdnüssen, Schalenfrüchten und Sesam enthalten.	Energie Fett - davon gesättigte Fettsäuren Kohlenhydrate - davon Zucker Ballaststoffe Eiweiß Salz	1.409 kJ / 334 kcal 2,5 g 0,5 g 60 g 4,9 g 11 g 12 g 2,4 g	952 kJ / 226 kcal 3,3 g 0,3 g 37 g 6,4 g 8,1 g 7,8 g 1,2 g

**bei Zubereitung mit Tomaten und Öl.
Eine Portion = 300 g zubereitetes Gericht.
Eine Packung enthält 2 Portionen.



Stand 10/18
6351

4 019339 641033

15

162,5 210

17,5

15

Final Celpack 15.01.19
A.Schulte

BIO
PIONIER
SEIT 1984



Mischung für
einen orientalischen
Couscous-Salat

DAVERT
Geschäftsbereich der
Midsona Deutschland GmbH
Zur Davert 7 • D-59387 Ascheberg
+49 (0)2593-9280100
info@davert.de
www.davert.de



DE-OKO-001
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Vor Wärme geschützt und
trocken lagern.
Mindestens haltbar bis:

e 170 g

Hat's geschmeckt?
Dann kommt die
Packung jetzt in
die Gelbe Tonne.



Serviervorschlag

DAVERT
#6
FAKT

Ohne Geschmacksverstärker!

Du magst Davert? Du hast echt Geschmack! Genau wie all unsere Bio-Zutaten. Die brauchen keine Geschmacksverstärker – weder künstliches Glutamat**, noch Hefeextrakt. Die schmecken ganz von alleine. **gemäß EU-Bio-Recht
Und das ist nicht alles. Unsere Produkte sind komplett **ohne Firlefanz.** Ohne Hefeextrakt, ohne Palmöl, ohne Aromen. Das bedeutet für Euch: Leckerer Essen mit dem guten Gefühl ein nachhaltiges Produkt in den Händen zu halten.
Weitere Fakten auf www.davert.de

UNSER TABOULÉ SALAT

Steig ein in den Orient-Express und in 10 Minuten bist du am Ziel! Den Koffer voller Couscous und Minze haben wir schon gepackt, fehlen nur noch frische Tomaten. Nächster Halt: Leeecker!

Schnell und einfach auf den Teller!

Zubereitung mit 150 g Tomaten

1. Beutelinhalt in eine Schüssel geben und mit 320 ml kochendem Wasser übergießen. 10 Min. quellen lassen.
2. Die Tomaten würfeln und zusammen mit 1 EL Olivenöl unterheben. Warm oder kalt genießen.

Composing Walnusskerne

MACH'S MAL ANDERS!

Verfeinere dein Taboulé mit frischen Granatapfelkernen und in Honig karamellisierten Walnüssen.
Weitere Tipps und Rezepte unter www.davert.de

Das steckt drin!

Zutaten:	Couscous* (Hartweizen- grieß*)	97% Karotten*, Meersalz, Zwiebeln*, Petersilie*, Minze*, Koriander*, Pfeffer*, Sonnenblumenöl* *aus kontrolliert biologischem Anbau. Kann Spuren von Erdnüssen, Schalenfrüchten und Sesam enthalten.	Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g Trockenprodukt	pro Portion zubereitet**
Energie	1.409 kJ / 334 kcal			952 kJ / 226 kcal	
Fett	2,5 g			3,3 g	
- davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g			0,3 g	
Kohlenhydrate	60 g			37 g	
- davon Zucker	4,9 g			6,4 g	
Ballaststoffe	11 g			8,1 g	
Eiweiß	12 g			7,8 g	
Salz	2,4 g			1,2 g	

** bei Zubereitung mit Tomaten und Öl.
Eine Portion = 300 g zubereitetes Gericht.
Eine Packung enthält 2 Portionen.

Fullhöhe technisch bedingt.

4019339641033

Stand 10/18
6351