



PRODUKTSPEZIFIKATION

Rotkrautsalat

3 kg Eimer

Artikelnummer

131242 - 008

1. Produktbezeichnung:

Rotkrautsalat, 3 kg Eimer

2. Produktbeschreibung:

Eine Salatzubereitung aus frischem Rotkohl in einer fein abgestimmten Würzsoße.

3. Sensorik:

Aussehen/Farbe:

in gleichmäßige Streifen geschnittener, naturfarbener Kohl im roten, klaren Aufguss

Geruch:

arttypisch, frisch, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch

Geschmack:

arttypisch, süß-säuerlich, herzhaft, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack

Konsistenz:

bissfest, knackig

4. Deklaration:

4.1 Zutatenliste:

Zutaten: Rotkohl 68 %, Wasser, Zucker, Rapsöl, Branntweinessig, Äpfel 2 %, Zwiebeln 2 %, Rotwein, Gewürze, jodiertes Speisesalz, färbendes Lebensmittel: Rote Betesaftkonzentrat; Säuerungsmittel: Weinsäure L (+), Citronensäure; Traubenzucker.

4.2 bei loser Abgabe:

- ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe -

5. deklarierte Füllmenge:

3 kg

6. Haltbarkeit/Lagerungsbedingungen:

Restlaufzeit:

2 Wochen, bei ungeöffneter Originalverpackung

Temperatur:

bei +2 bis +7° C



PRODUKTSPEZIFIKATION

Rotkrautsalat

3 kg Eimer

Artikelnummer

131242 - 008

7. analytische Kennzahlen:

7.1 chemische Kennzahlen:

pH-Wert: $3,6 \pm 0,2$ PF_WF_1081 (Prüfnachweis)

7.2 mikrobiologische Kennzahlen:

Gesamtkeimzahl: $< 10^6$ PF_WF_1039 **Enterobakterien:** $< 10^3$ PF_WF_1051
Milchsäurebakterien: $< 10^6$ PF_WF_1049 **Escherichia coli:** $< 10^2$ PF_WF_1052
Hefen: $< 10^5$ PF_WF_1050 **koag. pos. Staphylokokken:** $< 10^2$ PF_WF_1053

7.3 Nähr- und Brennwertangaben:

Nährwert- informationen	pro 100 g
Brennwert	457 kJ 109 kcal
Fett	5,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	13,4 g
davon Zucker	13,3 g
Eiweiß	0,9 g
Salz	1,30 g

8. Anlieferung/Verpackung:

Verkaufseinheit: 3 kg, PP-Henkeleimer

Verkaufseinheiten pro Lage: 24

Lagen pro Palette: 9

Verkaufseinheiten pro Palette: 216

Internationale Artikelnummer (EAN): 4 006034 131242

Palette: Europoolpalette

**PRODUKTSPEZIFIKATION****Rotkrautsalat****3 kg Eimer****Artikelnummer****131242 - 008****9. Allergie-Information (gemäß Richtlinie 2007/68/EG):**

ALLERGENE	enthalten
Ei und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Krebstier und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Milchzucker)	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	<input type="checkbox"/>
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Soja und Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>

= laut Rezeptur nicht zugesetzt und nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohwaren enthalten. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

10. Gentechnisch veränderte Organismen (GVO - gemäß VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003):

Sämtliche Zutaten, einschließlich Zusatzstoffe und Aromen, sind weder gentechnisch modifizierte Organismen, noch enthalten sie diese oder werden direkt aus diesen hergestellt. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch unvermeidbare Beimischungen unterhalb der gesetzlich festgelegten Schwellenwerte, bezogen auf die jeweilige Zutat.

Das Produkt entspricht den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen Deutschlands (LFGB, Deutsches Lebensmittelbuch) sowie der EU-Gesetzgebung.

erstellt: Qualitätssicherung**Freigabe:****Datum:** 30. Oktober 2014

Seite -3 von 3-

131242 - 008