



## Produktspezifikation

Version: 00  
Erstellt / Geändert am: 29.11.2017  
Freigabe: QS  
Art.-Nr.: 501 Seite 1 von 4



Serviovorschlag

**Art.-Nr.: 501**

### **Kraut-Salat**

**ohne Zusatz von Konservierungsstoffen**

**GTIN: 4004820805018**

#### **Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung:**

Feine Weißkohlstreifen, grüner Paprika und Zwiebeln in einem milden, würzigen Dressing

#### **Zutatenliste:**

Zutaten: Weißkohl 70 %, Zucker, Rapsöl, Brantweinessig, Paprika 4 %, Zwiebeln 4 %, Speisesalz, Pfeffer, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure.

#### **Verpflichtende Kennzeichnung an loser Ware:**

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung, "mit Antioxidationsmittel", Allergene: siehe Allergenliste



## Produktspezifikation

Version: 00  
Erstellt / Geändert am: 29.11.2017  
Freigabe: QS  
Art.-Nr.: 501 Seite 2 von 4

### Zutatenliste

#### Eingesetzte Zusatzstoffe

|                                                                |                                            |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Antioxidationsmittel E 300 | <input type="checkbox"/> Säuerungsmittel   |
| <input type="checkbox"/> Emulgator                             | <input type="checkbox"/> Säureregulator    |
| <input type="checkbox"/> Farbstoff                             | <input type="checkbox"/> Schaummittel      |
| <input type="checkbox"/> Festigungsmittel                      | <input type="checkbox"/> Schmelzsalz       |
| <input type="checkbox"/> Geliermittel                          | <input type="checkbox"/> Stabilisator      |
| <input type="checkbox"/> Geschmacksverstärker                  | <input type="checkbox"/> Süßungsmittel     |
| <input type="checkbox"/> Konservierungsstoff                   | <input type="checkbox"/> Trennmittel       |
| <input type="checkbox"/> Mehlbehandlungsmittel                 | <input type="checkbox"/> Überzugsmittel    |
| <input type="checkbox"/> modifizierte Stärke                   | <input type="checkbox"/> Verdickungsmittel |

#### Sensorik:

|             |                               |
|-------------|-------------------------------|
| Farbe:      | weiß, grün                    |
| Geruch:     | säuerlich                     |
| Geschmack   | produkttypisch, süß-säuerlich |
| Konsistenz: | knackig, fest                 |

#### Lager und Transportbedingung:

+2 °C bis +7 °C ;  
Mindesthaltbarkeit: 21 Tage

#### Verpackung und Kennzeichnung:

Transparenter PP-Eimer mit transparentem PP-Stülpdeckel  
Loskennzeichnung: Buchstabe „L“ plus Tageszahl

Verpackung Bezeichnung: 1 x 5.000 g  
Verpackungseinheit (Netto Gewicht): 5000 g  
Weißkohleinwaage 3500 g  
Länge: 226 mm  
Breite: 226 mm  
Höhe: 193 mm

#### Conveniencegrad:

|                                             |                                                   |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Roherzeugnis       | <input type="checkbox"/> küchenfertig             |
| <input type="checkbox"/> zubereitungsfertig | <input type="checkbox"/> garfertig                |
| <input type="checkbox"/> regenerierfertig   | <input checked="" type="checkbox"/> verzehrfertig |



## Produktspezifikation

Version: 00  
Erstellt / Geändert am: 29.11.2017  
Freigabe: QS  
Art.-Nr.: 501 Seite 3 von 4

**Mikrobiologische Daten:** Das Produkt entspricht den Richt- und Warnwerten für Feinkost der deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie

| <b>Keimart</b>                           | <b>Richtwert</b>          | <b>Warnwert</b>                  |
|------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------|
| <b>Gesamtkeimzahl</b>                    | <b>1 x 10<sup>6</sup></b> | <b>-</b>                         |
| <b>Koagulase positive Staphylokokken</b> | <b>1 x 10<sup>2</sup></b> | <b>1 x 10<sup>3</sup></b>        |
| <b>Escherichia Coli</b>                  | <b>1 x 10<sup>1</sup></b> | <b>1 x 10<sup>2</sup></b>        |
| <b>Salmonellen</b>                       | <b>–</b>                  | <b>nicht nachweisbar in 25 g</b> |
| <b>Enterobacteriaceae</b>                | <b>1 x 10<sup>3</sup></b> | <b>1 x 10<sup>4</sup></b>        |
| <b>Listeria monocytogenes</b>            | <b>–</b>                  | <b>1 x 10<sup>2</sup></b>        |
| <b>Hefen</b>                             | <b>1 x 10<sup>5</sup></b> | <b>-</b>                         |

### Allergenkennzeichnung:

|    | <b>Verwendung von Zutaten mit allergenauslösenden Stoffen<br/>Use of ingredients with allergen substances</b> | <b>Laut Rezeptur enthalten /<br/>containing as recipe:</b> |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 1  | Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse                                                                       | Nein                                                       |
| 2  | Krebstiere und -erzeugnisse                                                                                   | Nein                                                       |
| 3  | Eier und -erzeugnisse                                                                                         | Nein                                                       |
| 4  | Fisch und -erzeugnisse                                                                                        | Nein                                                       |
| 5  | Erdnüsse und -erzeugnisse                                                                                     | Nein                                                       |
| 6  | Soja und -erzeugnisse                                                                                         | Nein                                                       |
| 7  | Milch und -erzeugnisse                                                                                        | Nein                                                       |
| 8  | Schalenfrüchte und -erzeugnisse                                                                               | Nein                                                       |
| 9  | Sellerie                                                                                                      | Nein                                                       |
| 10 | Senfsaat                                                                                                      | Nein                                                       |
| 11 | Sesamsamen                                                                                                    | Nein                                                       |
| 12 | Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO <sub>2</sub>                                           | Nein                                                       |
| 13 | Lupinen und -erzeugnisse                                                                                      | Nein                                                       |
| 14 | Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler)                                                              | Nein                                                       |



## Produktspezifikation

Version: 00  
Erstellt / Geändert am: 29.11.2017  
Freigabe: QS  
Art.-Nr.: 501 Seite 4 von 4

### Nährwerte pro 100g gemäß LMIV Anhang XV:

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| Energie                     | 578 kJ   |
|                             | 138 kcal |
| Fett                        | 7,4 g    |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,6 g    |
| Kohlenhydrate               | 17,2 g   |
| davon Zucker                | 15,2 g   |
| Eiweiß                      | 0,8 g    |
| Salz                        | 1,7 g    |

### GVO / GMO Erklärung:

Wir bestätigen, dass die genannten Produkte, deren Zusatzstoffe, technische Hilfsstoffe oder Vorprodukte, sowie enthaltene Aromen und Enzyme weder gentechnisch veränderte Proteine noch gentechnisch veränderte DNA enthalten. Dieses Produkt unterliegt somit nicht der Verordnung (EG) 1829/2003 und ist nach der Verordnung (EG) 1830/2003 nicht Kennzeichnungspflichtig.

Ausgenommen sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare GVO- Anteile (je Zutat) mit einem Schwellenwert kleiner als 0,9%.

### Lebensmittelrechtliche Erklärung:

#### Haftungsbeschränkung/Erklärung

Unsere Produkte entsprechen im ungeöffneten Zustand und bei angemessener Lagerung, bezogen auf den Untersuchungszeitpunkt und im Rahmen der von uns angewandten Proben, den Bestimmungen des deutschen Lebensmittel – und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) sowie den einschlägigen lebensmittelrechtlichen EU-Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung. Die Ausführungen dieser Spezifikation beruhen auf unserem derzeitigen Kenntnisstand und Erfahrungen. Sie sind lediglich als Information über unser Produkt zu werten und befreien nicht von der eigenen Prüfung. Für die Eignung unserer Produkte zu einem bestimmten Verwendungszweck können wir keine Haftung übernehmen. Alle gesetzlichen Bestimmungen und Hygienemaßnahmen, die die Weiterverwendung des Produktes betreffen, sind somit vom Anwender eigenverantwortlich einzuhalten.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.