



Produktspezifikation

Version: 00
Erstellt / Geändert am: 29.11.2017
Freigabe: QS
Art.-Nr.: 10504 Seite 1 von 4



Serviovorschlag

Art.-Nr.: 10504

Bayerischer Kraut-Salat mit Speck

mit Zusatz von Konservierungsstoffen

GTIN: 4004820105040

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung:

Feine Weikohlstreifen, Speck und Kümmel in einem würzigen Dressing

Zutatenliste:

Zutaten: Weißkohl 70 %, Rapsöl, Wasser, Speck 4 % [Schweinefleisch, Speisesalz, Gewürzextrakt (Trägerstoff Dextrose), Würze, Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Rauch], Zucker, Brantweinessig, Speisesalz, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure; Kümmel, Aroma, Pfeffer.

Verpflichtende Kennzeichnung an loser Ware:

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung, "mit Konservierungsstoff" oder "konserviert", "mit Nitritpökelsalz", "mit Antioxidationsmittel", Allergene: siehe Allergenliste



Produktspezifikation

Version: 00
Erstellt / Geändert am: 29.11.2017
Freigabe: QS
Art.-Nr.: 10504 Seite 2 von 4

Zutatenliste

Eingesetzte Zusatzstoffe

☒ Antioxidationsmittel E 300	☐ Säuerungsmittel
☐ Emulgator	☐ Säureregulator
☐ Farbstoff	☐ Schaummittel
☐ Festigungsmittel	☐ Schmelzsalz
☐ Geliermittel	☐ Stabilisator
☐ Geschmacksverstärker	☐ Süßungsmittel
☒ Konservierungsstoff E 250	☐ Trennmittel
☐ Mehlbehandlungsmittel	☐ Überzugsmittel
☐ modifizierte Stärke	☐ Verdickungsmittel

Sensorik:

Farbe:	hell, klar
Geruch:	säuerlich nach Weißkohl
Geschmack	säuerlich, süßlich, nach Weißkohl, Kümmel und Speck
Konsistenz:	fest

Lager und Transportbedingung:

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

Verpackung und Kennzeichnung:

Transparenter PP-Eimer mit transparentem PP-Stülpedeckel
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:

☐ Roherzeugnis	☐ küchenfertig
☐ zubereitungsfertig	☐ garfertig
☐ regenerierfertig	☒ verzehrfertig



Produktspezifikation

Version: 00
Erstellt / Geändert am: 29.11.2017
Freigabe: QS
Art.-Nr.: 10504 Seite 3 von 4

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

Keimart	Richtwert	Warnwert
Gesamtkeimzahl	1 x 10⁶	-
Koagulase positive Staphylokokken	1 x 10²	1 x 10³
Escherichia Coli	1 x 10¹	1 x 10²
Salmonellen	–	nicht nachweisbar in 25 g
Enterobacteriaceae	1 x 10³	1 x 10⁴
Listeria monocytogenes	–	1 x 10²
Hefen	1 x 10⁵	-

Allergenkennzeichnung:

	Verwendung von Zutaten mit allergenauslösenden Stoffen Use of ingredients with allergen substances	Laut Rezeptur enthalten / containing as recipe:
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 ₂	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.: 10504 Seite 4 von 4

Nährwerte pro 100g gemäß LMIV Anhang XV:

Energie	545 kJ
	132 kcal
Fett	11,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	5,7 g
davon Zucker	5,6 g
Eiweiß	1,3 g
Salz	1,5 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.