

Version: 03
Erstellt / Geändert am: 21.05.2019
Freigabe: QS

Art.-Nr.: 14126 Seite 1 von 4



Art.-Nr.: 14126 Hähnchenbrust-Salat "Toscana"

ohne Zusatz von Konservierungsstoffen

GTIN: 4004820141260

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung:

Zarte Hähnchenbruststreifen mit Paprika, Oliven und marinierten Tomaten in einem klaren Dressing

Zutatenliste:

Zutaten: Hähnchenbrustfleisch 37 % [Hähnchenbrustfleisch, Kartoffelstärke, Speisesalz, Dextrose, Sojabohnenöl], Paprika 16 %, Tomaten 14 %, Rapsöl, Wasser, grüne Oliven gefüllt mit Paprikapaste 7 % [grüne Oliven, Paprika, Speisesalz, Verdickungsmittel: Natriumalginat, Guarkernmehl], schwarze Kalamata Oliven 5 %, Branntweinessig, Olivenöl, Speisesalz, Würzmischung [Speisesalz, Dextrose, Würze, teilweise gehärtetes Palmfett, Gemüse, Knoblauch, Gewürzextrakte (mit **Sellerie**)], Knoblauch, klare Gemüsebrühe [Meersalz, Reismehl, Karotten, Zwiebeln, Gewürze, Sonnenblumenöl], Balsamico-Essig [Weinessig, Traubenmostkonzentrat, Farbstoff: Ammoniumsulfit-Zuckerkulör], Obstessig, Zitronensaftkonzentrat, Gewürze.

Verpflichtende Kennzeichnung an loser Ware:

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung, Allergene: siehe Allergenliste



Version: 03
Erstellt / Geändert am: 21.05.2019
Freigabe: QS

Art.-Nr.: 14126 Seite 2 von 4

	Zutatenliste						
		Eingesetzte Zusatzstoffe					
☐ Antioxidationsmittel ☐ Emulgator ☑ Farbstoff E 150 d ☐ Festigungsmittel ☐ Geliermittel ☐ Geschmacksverstärker ☐ Konservierungsstoff ☐ Mehlbehandlungsmittel ☐ modifizierte Stärke		□ Säuerungsmittel □ Säureregulator □ Schaummittel □ Schmelzsalz □ Stabilisator □ Süßungsmittel □ Trennmittel □ Überzugsmittel □ Verdickungsmittel E 401, E 412					
0							
Sensorik: Farbe:		rote, gelbe, grüne und schwarze Anteile					
	Geruch:	nach Paprika, Tomate, Hähnchen, Olive					
	Geschmack	leicht salzig, je nach Komponente typisch					
	Konsistenz:	fest					
Lager und Transportbedingung: Verpackung und Kennzeichnung:		+2 °C bis +7 °C; Mindesthaltbarkeit: 12 Tage Transparente PP-Schale mit transparentem PP-Stülpdeckel Loskennzeichnung: Buchstabe "L" plus Tageszahl Hersteller-Code: DE BY 16021 EG					
Verpackung Bezeichnung:		1 x 1.000 g					
Verpackungseinheit (Netto Gewicht):		1000 g					
Länge:		180 mm					
Breite:		109 mm					
Höhe:		95 mm					
Conveniencegrad:	☐ Roherzeugni	sfertig					
	☐ regenerierfer	rtig 🗷 verzehrfertig					



Version: 03
Erstellt / Geändert am: 21.05.2019
Freigabe: QS

Art.-Nr.: 14126 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 10^6	-
Koagulase positive Staphylokokken	1 x 10^2	1 x 10^3
Escherichia Coli	1 x 10^1	1 x 10^2
Salmonellen	-	nicht nachweisbar in 25 g
Enterobacteriaceae	1 x 10^3	1 x 10^4
Listeria monocytogenes	-	1 x 10^2
Hefen	1 x 10^5	-
Milchsäurebakterien	1 x 10^6	

Allergenkennzeichnung:

	Verwendung von Zutaten mit allergenauslösenden Stoffen Use of ingredients with allergenix 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	Ja
10	Senfsaat	Nein
11	Sesamsamen	Nein
12	Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO2	Nein
13	Lupinen und - erzeugnisse	Nein
14	Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler)	Nein



Version: 03
Erstellt / Geändert am: 21.05.2019
Freigabe: QS

Art.-Nr.: 14126 Seite 4 von 4

Nährwerte pro 100g gemäß LMIV Anhang XV:

Energie	667 kJ
	160 kcal
Fett	12,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	3,1 g
davon Zucker	2,1 g
Eiweiß	10,0 g
Salz	2,00 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.