

	Cous Cous Tomate, 1 kg	Dokumentennummer FRI QM-QS-350
	Produktspezifikation: Feinkost Revision 0;	Seite 1 von 2

**Artikelbezeichnung:
Cous Cous Tomate**

Verkehrsbezeichnung: Hartweizengrieß-
Zubereitung mit Tomate

Produktgruppe: Feinkostsalate

Artikelnummer: 947010

Verpackungsinformation

Gemäß VO (EG) Nr. 1935/2004, VO (EU) Nr. 10/2011

Gebindegröße: 1 kg

Verpackungsart: Kunststoffschale, gedeckelt

Hinweise: -

Haltbarkeit und Lagerung

Transport- und Lagertemperatur: +2 °C bis +7 °C

Verbrauchsdatum: gekühlt und ungeöffnet zu verbrauchen bis:
siehe Aufdruck TT.MM.JJJJ



Zutatenverzeichnis

Zutaten:

Gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

gemäß ZZuIV und Verbraucherhinweise

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential:

gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011, LMIV Anhang II

Hinweise:

41% COUS COUS gequollen (17% HARTWEIZENGRIEB, Wasser), 32% Tomaten, Paprikamark (Paprikamark, Säuerungsmittel: Citronensäure), Rapsöl, Zwiebeln, Porree, Olivenöl, Branntweinessig, Basilikum, Salz, Knoblauch

Säuerungsmittel: Citronensäure E330

Glutenhaltiges Getreide/ -erzeugnisse

-

Nährwertdeklaration

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel

Energie	607 kJ/ 153 kcal
Fett	8,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	15,4 g
davon Zucker	2,0 g
Eiweiß	2,5 g
Salz	1,51 g

Sensorik

Aussehen: körnige Mischung aus gequollenem Cous Cous und roten Tomaten- und weißen Zwiebelwürfeln mit Rapsöl

Schnitt: Tomaten, Zwiebeln: Würfel ca. 10 mm

Geruch: arteigen, frisch

inhaltlicher Prüfer: OK: Tanzer Jeannette (10.05.2019)	Freigabe: OK: Hissenkaemper Susan (10.05.2019)	Verteiler: FRI QM; FRI QM QM; FRI QM QS; FRI VV VERK
---	---	---

	Cous Cous Tomate, 1 kg	Dokumentennummer FRI QM-QS-350
	Produktspezifikation: Feinkost Revision 0;	Seite 2 von 2

Geschmack: arteigen, würzig, leicht säuerlich

Konsistenz: arteigen, weich, leicht körnig

Farbe: rötlich arteigen ausgefärbt

Mikrobiologische Bewertung

In Anlehnung an die Richt- und Warnwerte der DGHM für Feinkostsalate (8.1), 2016

	Richtwert [KbE/ g]	Warnwert [KbE/ g]
Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 ⁶	-
<i>Enterobacteriaceae</i>	1x10 ³	1x10 ⁴
<i>Escherichia coli</i>	1x10 ¹	1x10 ²
Milchsäurebakterien	1x10 ⁶	-
Hefen	1x10 ⁵	-
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ²	1x10 ³
<i>Salmonella</i>	-	n.n. in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	-	1x10 ²
Unter Beachtung der Vorgaben der VO (EG) 2073/2005		

KbE: Koloniebildende Einheit; n.n.: nicht nachweisbar

GVO-Information

Das Produkt bedingt nach derzeitigem Kenntnisstand und Angaben unserer Vorlieferanten keine Kennzeichnung gemäß der VO (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.09.2003 über genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel und der VO (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.09.2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln.

Konformität

Das Produkt entspricht den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland sowie den europäischen Verordnungen und Richtlinien.

Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit gemäß VO (EG) Nr. 178/2002 ist installiert und wird durch den Produktionscode/ MHD/ VD gewährleistet.

Angaben des Inverkehrbringers

Adresse:

FRIKONI Food GmbH & Co. KG
Domänenweg 14
31582 Nienburg
05021/9638-0
E-Mail: info@frikoni.de
www.frikoni.de



[Mitgeltende Dokumente]

inhaltlicher Prüfer: OK: Tanzer Jeannette (10.05.2019)	Freigabe: OK: Hissenkaemper Susan (10.05.2019)	Verteiler: FRI QM; FRI QM QM; FRI QM QS; FRI VV VERK
---	---	---