

**Artikelbezeichnung:
Eisbergsalat, geschnitten 25 mm**

Verkehrsbezeichnung: Eisbergsalat

Produktgruppe: Blattsalate

Artikelnummer: 500010

Verpackungsinformation

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

Gebindegröße: 1 kg

Verpackungsart: Kunststoffbeutel, verschweißt

Hinweise: unter Schutzatmosphäre
verpackt



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:

Eisbergsalat

-

-

-

Nährwertdeklaration

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel

| | |
|-----------------------------|-----------------------|
| Energie | 55 kJ/ 13 kcal |
| Fett | 0,2 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,0 g |
| Kohlenhydrate | 1,6 g |
| davon Zucker | 1,6 g |
| Eiweiß | 1,0 g |
| Salz | 0,03 g |

Sensorik

Aussehen: Eisbergsalatstreifen


Schnitt: Streifen 25 mm

Geruch: arteigen

Geschmack: arteigen

Konsistenz: arteigen, knackig

| | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|--|
| inhaltlicher Prüfer: | Freigabe: | Verteiler: |
| OK: Tanzer Jeannette (11.01.2019) | OK: Tanzer Jeannette (14.01.2019) | FRI QM; FRI QM QM; FRI QM QS; FRI VV VERK |

| | | |
|---|---|--|
|  | Eisbergsalat, geschnitten 25 mm, 1kg | Dokumentennummer r FRI QM-QS-077 |
| | Produktspezifikation: Rohkost Revision 0; | Seite 2 von 2 |

Farbe: gelblich, grün arteigen ausgefärbt

Mikrobiologische Bewertung

In Anlehnung an die Richt- und Warnwerte der DGHM für Mischsalate (12.1), 2016

| | Richtwert [KbE/ g] | Warnwert [KbE/ g] |
|---|--------------------|-------------------|
| Aerobe mesophile Koloniezahl | 5x10 ⁷ | - |
| <i>Escherichia coli</i> | 1x10 ¹ | 1x10 ² |
| Hefen | 1x10 ⁵ | - |
| Schimmelpilze | 1x10 ³ | 1x10 ⁴ |
| Präsumtive <i>Bacillus cereus</i> | 5x10 ² | 1x10 ³ |
| <i>Salmonella</i> | - | n.n. in 25 g |
| <i>Listeria monocytogenes</i> Unter Beachtung der Vorgaben der VO (EG) 2073/2005 | - | 1x10 ² |

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 Lebensmittel 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 (11.01.2019) | Freigabe: OK: Tanzer Jeannette (14.01.2019) | Verteiler: FRI QM; FRI QM QM; FRI QM QS; FRI VV VERK |
|---|---|---|