

	Rotkohl, geschnitten 2 mm, 2,5 kg	Dokumentennummer FRI QM-QS-186
	Produktspezifikation: Rohkost Revision 0;	Seite 1 von 2

Artikelbezeichnung: Rotkohl, geschnitten 2 mm
--

Verkehrsbezeichnung: Rotkohl

Produktgruppe: Gemüse

Artikelnummer: 253025

Verpackungsinformation

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

Gebindegröße: 2,5 kg

Verpackungsart: Kunststoffbeutel, verschweißt

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

Rotkohl

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

gemäß ZZuIV und Verbraucherhinweise

-

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential:

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

-

Hinweise:

-

Nährwertdeklaration

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel

Energie	95 kJ/ 23 kcal
Fett	0,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	3,5 g
davon Zucker	3,5 g
Eiweiß	1,5 g
Salz	0,01 g

Sensorik

Aussehen: Rotkohlstreifen, Blatttrippen erkennbar

Schnitt: Streifen ca. 2 mm

Geruch: arteigen, frisch

Geschmack: arteigen, süßlich mild

Konsistenz: arteigen, knackig

Farbe: violett, cremefarben bis blau-violette Blatttrippen arteigen ausgefärbt

inhaltlicher Prüfer:	Freigabe:	Verteiler:
OK: Tanzer Jeannette (26.03.2019)	OK: Hissenkaemper Susan (27.03.2019)	FRI QM; FRI QM QM; FRI QM QS; FRI VV VERK

	Rotkohl, geschnitten 2 mm, 2,5 kg	Dokumentennummer FRI QM-QS-186
	Produktspezifikation: Rohkost Revision 0;	Seite 2 von 2

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>	-	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:	Freigabe:	Verteiler:
OK: Tanzer Jeannette (26.03.2019)	OK: Hissenkaemper Susan (27.03.2019)	FRI QM; FRI QM QM; FRI QM QS; FRI VV VERK