Artikelbezeichnung:
Waldorfsalat

Verkehrsbezeichnung:	Selleriesalat mit Äpfeln und Haselnuss mit Zucker und Süßungsmittel
Produktgruppe:	Feinkostsalate
Artikelnummer:	141010

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	36% SELLERIE (SELLERIE, Süßungsmittel: Saccharin), Salatcreme (Rapsöl, Wasser, Branntweinessig, Stärke, EIWEISSANGEREICHERTES MOLKENPULVER, MAYOSENF (Wasser, SENFSAAT, Branntweinessig, Salz, Gewürze), Zucker, Salz), 22% Äpfel, Mandarinen, Ananas, Zucker, Branntweinessig, 0,5% HASELNUSSKERNE, Salz
Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: gemäß ZZuIV und Verbraucherhinweise	Süßungsmittel: Saccharin E954
Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential: gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011, LMIV Anhang II	Milch/ -erzeugnisse Schalenfrüchte/ -erzeugnisse Sellerie/ -erzeugnisse Senf/ -erzeugnisse
Hinweise:	-

Nährwertdeklaration

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel

Energie	**648 kJ/ 155 kcal**
Fett	13,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	8,2 g
davon Zucker	7,0 g
Eiweiß	0,7 g
Salz	0,96 g

Sensorik

Aussehen: Selleriestreifen, geachtelte Apfelstücke, Mandarinen- und Ananassegmente in einer weißen Creme

inhaltlicher Prüfer:	Freigabe:	Verteiler:
OK: Tanzer Jeannette (21.05.2019)	OK: Tanzer Jeannette (21.05.2019)	FRI QM; FRI QM QM; FRI QM QS; FRI VV VERK

Schnitt: Sellerie: Streifen ca. 4 mm; Apfel: Achtel

Geruch: arteigen, frisch

Geschmack: arteigen, mild-würzig

Konsistenz: arteigen, bissfeste Komponenten in cremiger Marinade

Farbe: 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	$1x10^6$	-
Enterobacteriaceae	$1x10^3$	$1x10^4$
Escherichia coli	$1x10^1$	$1x10^2$
Milchsäurebakterien	$1x10^6$	-
Hefen	$1x10^5$	-
Koagulase-positive Staphylokokken	$1x10^2$	$1x10^3$
Salmonella	-	n.n. in 25 g
Listeria monocytogenes 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 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

FRIKONI Convenience Manufaktur

inhaltlicher Prüfer:	**Freigabe:**	**Verteiler:**
OK: Tanzer Jeannette (21.05.2019)	OK: Tanzer Jeannette (21.05.2019)	FRI QM; FRI QM QM; FRI QM QS; FRI VV VERK

[Mitgeltende Dokumente]