

	Weißkrautsalat, 5 kg	Dokumentennummer FRI QM-QS-389
	Produktspezifikation: Feinkost Revision 0;	Seite 1 von 2

**Artikelbezeichnung:
Weißkrautsalat**

Verkehrsbezeichnung: Weißkrautsalat
Produktgruppe: Feinkostsalate
Artikelnummer: 155050

Verpackungsinformation

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

Gebindegröße: 5 kg
Verpackungsart: Kunststoffeimer, 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:

72% Weißkohl, Wasser, Rapsöl, Zucker, Branntweinessig, Paprika, Salz, Säuerungsmittel: Citronensäure; Pfeffer
 Säuerungsmittel: Citronensäure E330

Nährwertdeklaration

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel

Energie	496 kJ/ 119 kcal
Fett	8,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	8,8 g
davon Zucker	8,7 g
Eiweiß	1,0 g
Salz	0,97 g

Sensorik

Aussehen: feine Weißkohlstreifen mit grünen Paprikawürfeln in einer klaren Essig-Öl-Marinade
Schnitt: Weißkohl: Streifen ca. 2 mm; Paprika: Würfel ca. 10 mm
Geruch: arteigen, frisch
Geschmack: arteigen, mild-essigsauer, würzig
Konsistenz: bissfeste Komponenten in einer flüssigen Marinade
Farbe: weißlich, grün arteigen ausgefärbt

inhaltlicher Prüfer: OK: Tanzer Jeannette (16.05.2019)	Freigabe: OK: Tanzer Jeannette (16.05.2019)	Verteiler: FRI QM; FRI QM QM; FRI QM QS; FRI VV VERK
---	---	---

	Weißkrautsalat, 5 kg	Dokumentennummer FRI QM-QS-389
	Produktspezifikation: Feinkost Revision 0;	Seite 2 von 2

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 (16.05.2019)	Freigabe: OK: Tanzer Jeannette (16.05.2019)	Verteiler: FRI QM; FRI QM QM; FRI QM QS; FRI VV VERK
---	---	---