

Art.-Nr.: Artikelname:
498402 Bio Ratatouille Klassik

1. Produktverpackung:

Verpackung: **PE-Beutel entspricht der VO EG 1935/2004 und der VO EG 10/2011**
Gebinde: **2,5 kg**
Umverpackung: **Europool-Kiste**

2. Haltbarkeit, Lager- und Transportbedingungen:

Lager- / Transportbedingungen: **gekühlt bei 2°C bis höchstens 7°C lagern und transportieren.**
Haltbarkeit: **Ab Produktionsdatum 4 Tage**

3. Umgang mit Gentechnisch veränderten Organismen und Allergenen

GVO: **Für das von uns gelieferte Produkt gilt, im Sinne der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel, dass es nicht aus GVO besteht, nicht GVO enthält und nicht aus GVO hergestellt wurde.**

Allergene: **Kann Spuren von Sellerie enthalten**

4. Verwendungszweck

Das Produkt ist zum sofortigen Verzehr geeignet, kann aber auch gegart verzehrt werden.

5. Produktbeschreibung

Optik: **Bunte Gemüsemischung; ohne Druckstellen, Flecken und Fremdbestandteile, frei von Schädlingen und Schädlingsspuren.**
Sensorik: **arttypischer Geruch/Geschmack: frisch und aromatisch**
Zutaten: **Tomaten, Zucchini, Paprika Rot, Paprika Grün, Paprika Gelb, Möhren**

6. Mikrobiologische Parameter gemäß der DGHM-Richtwerte für Mischsalate (jeweils aktuelle Version) und VO EG 2073/2005

	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Gesamtkeimzahl	< 5 x 10 ⁷	/
Escherichia coli	< 1 x 10 ¹	< 1 x 10 ²
Hefen	< 1 x 10 ⁵	/
Schimmelpilze	< 1 x 10 ³	< 1 x 10 ⁴
Präsumtive Bacillus cereus	< 5 x 10 ²	< 1 x 10 ³
Listeria monocytogenes	/	< 1 x 10 ²
Salmonellen	/	n.n. in 25g

7. Nährwertangaben:

Energiegehalt pro 100g:	kJ	91
	Kcal	21
Nährwerte pro 100g:	Fett	0,1g
	davon gesättigte Fettsäuren	0,1g
	Kohlenhydrate	3,9g
	davon Zucker	3,6g
	Eiweiß	1,2g
	Salz	0,1g

Die Nährwerte sind rechnerisch erstellt worden.
Als Grundlage diente Heseker: Die Nährwerttabelle.
Abweichungen sind produkt-, Prozess- und saisonal bedingt möglich.

8. Sonstige Bemerkungen:

Die Produktparameter können aufgrund der unterschiedlichen Produktionsabläufe geringfügige Abweichungen aufweisen. Des Weiteren unterliegen sie natürlichen teilweise saisonal bedingten Schwankungen.

Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig.