

Artikel	OBSTSALAT NO. I 6x200G FF
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	27765923
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Obstsalat "unsere No. I"
Abpackung / Nettogewicht	6 x 200
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Schale inkl. Deckel 250ml, transparent
Verpackungsmaterial	RPET
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Fresh Factory GmbH & Co. KG
Zertifizierungsstatus Hersteller	FSSC 22000
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (Wellpappe, braun)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	+2 °C bis +7 °C
Zutatenliste	Grüne Apfelwürfel ca. 22x30 mm, Ananaswürfel ca. 22x32 mm, blaue Weintrauben, Cantaloupemelonwürfel ca. 22x30 mm, Orangensegmente ca. 18-22 mm, Säuerungsmittel: Citronensäure; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure. Trotz größter Sorgfalt bei der Herstellung können vereinzelt sonstige natürliche Bestandteile der Früchte (z. B. Kerne) enthalten sein. Die aufgeführten Zusatzstoffe finden nur bei der Zutat Apfel Anwendung.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Berechnung (Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel)
Energie (kJ / kcal)	258 / 61
Fett	
gesamt	0,10
gesättigte Fettsäuren	0,00
Kohlenhydrate	
gesamt	13,10
davon Zucker	12,60
Eiweiß	0,60
Salz	0,00

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen		x	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose		x	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂		x	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	

Zusatzstoffe

	ja	nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher		X
chininhaltig		X
coffeinhaltig		X
enthält eine Phenylalaninquelle		X
geschwärzt		X
geschwefelt		X
gewachst		X
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken		X
mit Antioxidationsmittel	X	
mit Aromastoffen		X
mit Azofarbstoffen		X
mit Emulgatoren		X
mit Farbstoff		X
mit Geschmacksverstärker		X
mit Konservierungsstoff		X
mit Nitrat		X
mit Nitritpökelsalz		X
mit Phosphat		X
mit Süßholzextrakt		X
mit Süßungsmittel(n)		X
taurinhaltig		X
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)		X

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		X
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		X
Bio		X
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan	X	

vegetarisch	x
lactosefrei	x
glutenfrei	x
gentechnisch verändert	x
<u>Verwendungszweck</u>	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x
Zubereitungshinweis	verzehrfertig
<u>Sensorische Eigenschaften</u>	
Aussehen	frische, natürliche Farben der Früchte, ganze Beeren, Apfel grün ungeschält, großstückig geschnittene Früchte
Geruch	arttypisch, fruchtig, frisch
Geschmack	die einzelnen Früchte arttypisch, fruchtig, lieblich, leicht säuerlich
Konsistenz	reife, saftige Früchte
<u>Mikrobiologische Daten</u>	
DGHM	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 10.000.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 100 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 10.000 KbE/g
Hefen (KbE/g)	< 100.000 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 100 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 100 KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 1.000 KbE/g