

# Produktspezifikation



Art.-Nr.: Artikelname:  
**425373** **Annes Krautsalat Cole Slaw mit Zuckern und Süßungsmitteln**

## 1. Produktverpackung:

Verpackung: **PP-Eimer (ggf. Änderung falls erforderlich)  
Alle zum Einsatz kommenden Verpackungsmaterialien  
entsprechen der VO EG 1935/2004 und VO EG 10/ 2011**

Gebinde: **3 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 8 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: **Enthält Ei, Lactose, Senf, kann Spuren von Sellerie enthalten**

## 4. Verwendungszweck

Das Produkt ist zum sofortigen Verzehr geeignet.

## 5. Produktbeschreibung

Optik: **Arttypisch, Weißkraut, rote Zwiebeln in Mayonnaisen Dressing**

Sensorik: **Mayonnaisengeschmack, leichte Schärfe**

Zutaten: **55% Weißkohl, Salatmayonnaise (50% Rapsöl, Wasser, Branntweinessig,  
modifizierte Stärke, EIGELB, Zucker, MOLKENERZEUGNIS, Speisesalz,  
Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan; Konservierungsstoffe:  
Natriumbenzoat, Kaliumsorbat; natürliches Aroma), JOGHURT, Rote  
Zwiebeln, Äpfel, Möhren, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat),  
SENF (Wasser, SENFSAAT, Branntweinessig, Salz, Gewürze,  
Gewürzextrakt), Zitronensaft, Petersilie, Flüssigsüßstoff (Wasser,  
Süßstoffe: Natriumcyclamat und Saccharin-Natrium, Fructose), Pfeffer**

## 6. Mikrobiologische Parameter gemäß der DGHM-Richt- und Warnwerte für Feinkostsalate (jeweils aktuelle Version) und VO EG 2073/2005

	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Gesamtkeimzahl	$< 1 \times 10^6$	/
Enterobacteriaceae	$< 1 \times 10^3$	$< 1 \times 10^4$
Escherichia coli	$< 1 \times 10^1$	$< 1 \times 10^2$
Milchsäurebakterien	$< 1 \times 10^6$	/
Hefen	$< 1 \times 10^5$	/
Koagulase-positive Staphylokokken	$< 1 \times 10^2$	$< 1 \times 10^3$
Salmonella	/	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	/	$< 1 \times 10^2$

## 7. Nährwertangaben:

Energiegehalt pro 100g:	kJ	<b>500</b>
	Kcal	<b>121</b>
Nährwerte pro 100g:	Fett	<b>10,5g</b>
	davon gesättigte Fettsäuren	<b>1,0g</b>
	Kohlenhydrate	<b>4,8g</b>
	davon Zucker	<b>4,3g</b>
	Eiweiß	<b>1,2g</b>
	Salz	<b>1,1g</b>

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.