

Artikel MEERRETTICH FRISCH GERIEB. 1KG KOCH'S

Marke (Eigenmarke) Koch's

Artikelnummer 50002231

Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung Meerrettich frisch gerieben

Abpackung / Nettogewicht 1 x 1

Gebinde / Einheit (kg/l/St.) kg

Direktverpackung Eimer, eckig, weiß; Deckel mit Ventil

Verpackungsmaterial PP (Polypropylen)

Kennzeichnung Direktverpackung Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher

Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name

und Anschrift des Herstellers

Hersteller verantwortlicher Lebensmittellieferant: Burgis GmbH

Zertifizierungsstatus Hersteller IFS Food

Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) Karton (enthält 3 Eimer)

Aufbewahrungshinweis/ Lager- und

Transportbedingungen

kühl und trocken lagern b ei +2 °C bis +8 °C

Zutatenliste Meerrettich 95%, Rapsöl, Speisesalz, Säuerungsmittel:

Zitronensäure; Antioxidationsmittel:

NATRIUMMETABISULFIT

Nährwertangaben in g Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend

je 100g / ml Quelle / Bestimmung: Produzent

Energie (kJ / kcal) 432 / 103

Fett

gesamt 3,00 gesättigte Fettsäuren 0,30

Kohlenhydrate

gesamt 12,00 davon Zucker 8,00

Eiweiß 3,00

Salz 0,50

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden nicht Angabe Inhaltsstoff vorhanden

Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse

х



Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse Glutenhaltige Getreide sowie daraus nergestellte Erzeugnisse Dinkel		X X	
nergestellte Erzeugnisse		X	
Dinkel			
		х	
Gerste		х	
Hafer		х	
Kamut		х	
Roggen		х	
Veizen		Х	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
upine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / nkl. Lactose		х	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Cashewnüsse		х	
Haselnüsse		х	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		х	
Mandeln		Х	
Paranüsse		Х	
Pecannüsse		Х	
Pistazien		Х	
Valnüsse		Х	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 ng/kg bzw. 10 mg/l als SO2	Х		Natriummetabisulfit
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		х	
Zusatzstoffe			_
	ja	nein	

Die gemachten Angaben entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Änderungen vorbehalten. Stand: 05.04.2022

bei loser Abgabe an Endverbraucher

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch. Die Verarbeitung des Produkts erfolgt nach GMO-/HACCP-Grundsätten.



chininhaltig		х
coffeinhaltig		х
enthält eine Phenylalaninquelle		х
geschwärzt		х
geschwefelt	Х	
gewachst		х
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken		Х
mit Antioxidationsmittel	Х	
mit Aromastoffen		х
mit Azofarbstoffen		х
mit Emulgatoren		х
mit Farbstoff		х
mit Geschmacksverstärker		х
mit Konservierungsstoff		х
mit Nitrat		х
mit Nitritpökelsalz		х
mit Phosphat		х
mit Süßholzextrakt		х
mit Süßungsmittel(n)		х
taurinhaltig		х
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)		Х
Weitere produktoperifieche Appelen		

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		Х
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		х
Bio		х
Ernährungsformen		
Halal		х
Koscher		Х
Vegan	Х	
vegetarisch	Х	
lactosefrei	Х	
glutenfrei	Х	
gentechnisch verändert		Х

Die gemachten Angaben entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Änderungen vorbehalten. Stand: 05.04.2022



Verwendungszweck		
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	
Sensorische Eigenschaften		
Aussehen	elfenbeinfarbig bis hellgelb	
Geruch	kein Fremdgeruch, arttypisch nach Meerrettich, scharf	
Geschmack	arteigen, scharf	
Konsistenz	feine Meerrettichraspeln	
Mikrobiologische Daten		
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	max. 500.000 KbE/g	
Escherichia coli (KbE/g)	< 100 KbE/g	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 1.000 KbE/g	
Hefen (KbE/g)	< 1.000 KbE/g	
Koagulase-pos. Staphylokkoken (KbE/g)		
Listeria moncygetes (KbE/g)		
Milchsäurebakterien (KbE/g)		
Salmonella in (KbE/g)	0 in 25g	
Schimmelpilze (KbE/g)	< 5.000 KbE/g	

Version: 2204050