

	Produktspezifikation	Krautsalat 5kg	Datum Erstanlage: 16.11.2022 Datum letzte Änderung: 29.07.2026 Seite 1 von 2
---	-----------------------------	-----------------------	--

	Artikelbezeichnung weitere Bezeichnung	Krautsalat 5kg
1	Produktbeschreibung	Feiner Weißkrautsalat mit Essig und Öl
	Eigenmarke	
	Zielgruppe	alle Verbrauchergruppen einschließlich empfindlicher Personengruppen
	Artikelnummer EAN-Nummer	210-05000-00 4006351007978
2	Verpackungsart Gebindegröße	5kg
3	Hersteller	Holley Feinkost GmbH Hermannstraße 2, 70771 Leinfelden-Echterdingen Telefon: 0711/754 27 62, FAX: 0711/754 27 71 E-Mail: info@holley-feinkost.de URL: www.holley-feinkost.de für BIO Artikel gilt: DE-ÖKO-006
4	Transport- und Lagerbedingungen, Mindesthaltbarkeit	
	Transporttemperatur	+2 ° C bis + 7 ° C
	Lagertemperatur	+2 ° C bis + 7 ° C
	Mindesthaltbarkeit	Produktionsdatum + 30 Tage
	Restlaufzeit	21 Tage
	Verzehr- und Zubereitungsempfehlungen	verzehrfertiges Produkt
5	Zutaten	
	Weißkraut (70%), Wasser, Rapsöl, Branntweinessig, Zucker, Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Kaliumsorbat	
6	Deklarationspflichtige Zusatzstoffe	
	Antioxidationsmittel Säuerungsmittel Konservierungsstoffe Süßungsmittel Gelierzucker Verdickungsmittel Stabilisatoren	nicht enthalten nicht enthalten Natriumbenzoat (E211);Kaliumsorbat (E202) nicht enthalten nicht enthalten nicht enthalten nicht enthalten
7	Nährwertangaben	
	100 g enthalten im Durchschnitt:	
	Brennwert [kJ/kcal]: Fett [g]: davon gesättigte Fettsäuren [g]: Kohlenhydrate [g]: davon Zucker [g]: Eiweiß [g]: Salz [g]:	490/118 8,50 0,60 9,20 7,70 0,70 0,03
8	Bestrahlung	
Die verwendeten Lebensmittel/Zutaten sind keiner Bestrahlung nach Lebensmittelbestrahlungsverordnung (LMBestrV) unterzogen worden.		

		Produktspezifikation		Krautsalat 5kg		Datum Erstanlage: 16.11.2022 Datum letzte Änderung: 29.07.2026 Seite 2 von 2	
9 Gentechnisch verwendete Organismen (GVO)							
Bei der Herstellung wurden keine gentechnischen Verfahren oder gentechnisch veränderte Organismen (GVO) oder Zutaten/Zusatzstoffe/Hilfsstoffe/Aromen/Enzyme, die mit Hilfe gentechnischer Verfahren oder GVO hergestellt wurden, verwendet.							
10 Allergen-Information							
Das Produkt enthält laut Rezeptur						im Betrieb vorhanden	
glutenhaltiges Getreide und Getreideprodukte (z.B. Stärke aus Weizen)						nein	
Eier und Eiprodukte						ja	
Milch und Milchprodukte (incl. Lactose)						ja	
Fisch und Fischerzeugnisse						nein	
Krebstiere und Erzeugnisse daraus						nein	
Weichtiere und Erzeugnisse daraus						nein	
Sojabohnen und Produkte daraus						nein	
Erdnüsse und Produkte daraus						nein	
Schalenfrüchte (Haselnuss, Walnuss, Mandel etc.) und Produkte daraus						nein	
Sellerie und Produkte daraus						ja	
Senf und Produkte daraus						ja	
Sesamsamen und Produkte daraus						nein	
Lupinen und Produkte daraus						nein	
Schwefeldioxid und Sulfite (über 10 mg/kg bzw. 10 mg/l)						nein	
11 Allgemeine lebensmittelrechtliche Anforderungen							
Die verwendeten Rohstoffe unterliegen den Bestimmungen des deutschen Lebensmittelrechts (Lebensmittel- und Futtermittel-Gesetzbuch, LFGB) und den entsprechenden Verordnungen der EU; insbesondere gelten die Bestimmungen der Rückstandshöchstmengen-Verordnung (RHmV) und der Kontaminanten-Höchstgehalte-Verordnung (VO (EG) 1881/2006) in der jeweils gültigen Fassung. Der Produktionsbetrieb unterliegt der ständigen Überwachung durch ein betriebseigenes Qualitätssystem (HACCP). Darüber hinaus unterliegt der Betrieb einer freiwilligen Kontrolle durch das Eurofins Institut Bostel, Stuttgart.							
12 Qualitätsanforderungen							
mikrobiologische Beschaffenheit (Grundlage: die Richt- und Warnwerte der DGHM zur Beurteilung von Feinkost-Salaten sowie die VERORDNUNG (EG) Nr. 2073/2005 DER KOMMISSION vom 15.11.2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel in den jeweils gültigen Fassungen) Die angegebenen DGHM-Werte gelten für in Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer.							
				Richtwert [KBE/g]		Warnwert [KBE/g]	
Aerobe mesophile Koloniezahl				1x10^6		---	
Enterobacteriaceae				1x10^3		1x10^4	
Escherichia coli				1x10^1		1x10^2	
Milchsäurebakterien				1x10^6		---	
Hefen				1x10^5		---	
Koagulase-positive Staphylokokken				1x10^2		1x10^3	
Salmonellen				---		nicht nachweisbar in 25 g	
Listeria monocytogenes				---		nicht nachweisbar in 25 g	
VO 2073/2005				Grenzwert Bevor das Erzeugnis die unmittelbare Kontrolle des Herstellers verlassen hat		Grenzwert In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer	
13 Verpackungsmaße Karton				Verpackungsmaße Becher			
Höhe		0.00		Höhe		19.05	
Breite				Breite		19.20	
Länge				Länge		0.00	
Tara Gewicht				Durchmesser		22.40	
				Tara Gewicht		118.00	