



Produktspezifikation

015_Karottensalat_5
kg-01.03.2018.doc
Version 11
Stand: März 18

1. Artikelbezeichnung

Verkehrsbezeichnung: **Karottensalat**
Artikelnummer: 15

2. Verpackung

Liefereinheit: 5 kg Eimer
EAN- Code Artikel: 40 07981 00015 5
Loskennzeichnung: MHD
MHD-Angabe: TagMonatJahr

3. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Lagertemperatur: +2°C bis +8°C
Mindesthaltbarkeit: 28 Tage ab Herstellung, originalverpackt

4. Sensorische Beschreibung

Aussehen, Farbe : feine orange Karottenstreifen, klare Marinade
Geruch, Geschmack: arttypisch, frisch
Konsistenz : knackige Karottenstreifen, flüssige Marinade

5. Zutaten

Zutaten: Karotten 60%, Trinkwasser, Zucker, Branntweinessig, Speisesalz, Zitronensaft, Gemüsebrühe (enthält **SELLERIE**), Aroma, Säuerungsmittel: Citronensäure, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Kaliumsorbat.

6. Zusatzstoffe

Folgende Zusatzstoffe sind auf Speisekarten deklarationspflichtig:

Zusatzstoff	E- Nummer	Deklaration auf Speisekarten
Ascorbinsäure	E 300	„mit Antioxidationsmittel“
Natriumbenzoat	E 211	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“
Kaliumsorbat	E 202	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“

Folgende Zusatzstoffe sind auf Speisekarten nicht deklarationspflichtig

Zusatzstoff	E - Nummer
Citronensäure	E 330



Produktspezifikation

015_Karottensalat_5
kg-01.03.2018.doc
Version 11
Stand: März 18

7. Nährwertangaben (Bezugsgröße: 100g)

Brennwert / Energie	249 kJ / 59 kcal
Fett	< 0,5g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1g
Kohlenhydrate	13g
davon Zucker	13g
Eiweiß	0,6g
Salz	0,97g

8. Mikrobiologische Merkmale

	Richtwerte [KbE / g]	Warnwerte [KbE / g]
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 1.000.000	-
Hefen	< 100.000	-
Milchsäurebakterien	< 1.000.000	-
Enterobacteriaceae	< 1.000	< 10.000
E. coli	< 100	< 1.000

Richt- und Warnwerte nach den Empfehlungen der DGHM

9. Gentechnik

Dieses Produkt ist nach unserem Kenntnisstand gemäß den VO (EG) Nr. 1829/2003 (Kennzeichnungspflicht) und VO (EG) Nr. 1830/2003 (Rückverfolgbarkeit) nicht kennzeichnungspflichtig.

10. Kreuzkontaminationen von Allergenen

Wir weisen darauf hin, dass sich die Angabe der Allergene auf den Inhalt laut Rezeptur und den Spezifikationen unserer Rohstofflieferanten bezieht, d.h. Spuren und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

11. Qualitätssicherung / HACCP

Ein vollständiges HACCP-Konzept liegt vor.

12. Sonstige Angaben

Das Produkt einschließlich seiner Verpackung sowie die Deklaration entsprechen den zum Zeitpunkt der Herstellung gültigen Bestimmungen des deutschen Lebensmittelrechts und den einschlägigen EU-Verordnungen.

Die Ausführungen dieser Spezifikation entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Sie sind lediglich als Information über unser Produkt zu werten und befreien nicht von einer eigenen Prüfung.

Zusicherungen hinsichtlich der Eigenschaften des Produktes oder seiner Eignung für eine bestimmte Verwendung werden weder ausdrücklich noch stillschweigend gegeben.

Es gilt immer die Spezifikation mit dem jüngsten Gültigkeitsdatum.

13. Gefahrenhinweise, Verwendung

Gefahrenhinweise: keine.

Produkt ohne weitere Verarbeitungsschritte zum direkten Verzehr geeignet. (Allergene Punkt 14 beachten).

Erstellt am: Nov 17 von: A. Herzig	Geprüft am: Nov 17 von: K. Heigl	Freigegeben am: Nov 17 von: A. Herzig	Seite 2 von 3
---------------------------------------	-------------------------------------	--	---------------

14. Allergene (gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II)

Allergen	In Rezeptur enthalten + (ja) / - (nein)	Inhaltsstoff, in dem der allergene Stoff vorhanden ist
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	*	
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	*	
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	*	
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Lactose)	*	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	*	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	+	Gemüsebrühe
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	*	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration über 10 mg (SO ₂) / kg oder l	*	
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	

**Allergen kann in Spuren enthalten sein, ist nicht Bestandteil einer Zutat (Kreuzkontamination).*