



Produktspezifikation

Rotkohl

10.200 ml Dose

Seite 1/2
Art.-Nr. 4340

1. Artikel und Ursprung

Rotkohl, tafelfertig (mit Zucker und Süßungsmittel) / Deutschland

2. Produktbeschreibung

Tafelfertig zubereiteter Rotkohl, durch Zusatz eines Aufgusses und Pasteurisation haltbar gemacht

3. Sensorik

Sorte: Rodima F1
Aussehen, Farbe: rot-blau, charakteristisch kräftige Farbe, annähernd gleicher Schnitt

Schnitt: 1 mm Streifen (Maschineneinstellung)

Fremdkörper: keine
Geruch: arttypisch, aromatisch, kein Fremdgeruch
Geschmack: aromatisch rund
Textur: zart, ausreichend fest

4. Zutatenliste

Rotkohl, Wasser, Branntweinessig, Zucker, Speisesalz, Gewürzextrakt, Süßungsmittel Saccharin.

5. MHD, Lagerung

MHD: mind. 4 Jahre
Lagerbedingungen: Umgebungstemperatur, trocken
Stapelhöhe: max. 4 Paletten

6. Gewichtsangaben, deklariert

Füllmenge: 9.700 g
Abtropfgewicht: 9.200 g

7. Chemische Kennzahlen und Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte in 100 g

Gesamtsäure:	0,8 +/- 0,2%	Brennwert:	161 kJ / 38 kcal
(ber. als Essigsäure)		Fett:	0,1 g
Speisesalz:	1,2 +/- 0,2%	– davon gesättigte Fettsäuren:	< 0,1 g
Refraktion:	mind. 8 °Brix	Kohlehydrate:	6,5 g
pH-Wert:	< 4,1	– davon Zucker:	5,0 g
Benzoessäure:	XXXXXXXXXX	Eiweiß:	1,1 g
Schwefel:	XXXXXXXXXX	Salz:	1,2 g

8. Mikrobiologische Daten

Nach Bebrütung bei 30° und nach 10 Tagen, ohne Befund. Das Produkt ist kommerziell steril.

9. Verpackung

Gebinde: 10.200 ml Weißblechdose 23,5 x 25,9 cm
Gewicht der Dose: ca. 10,8 kg
Umverpackung: entfällt, lose Verladung
Dosen je Palette: 72
Lagen je Palette: 4
Dosen je Lage: 18
Litho / Neutral: Litho
GTIN: 4008154 340405
Loskennzeichnung: L.Produktionstag.Produktionsmonat.Produktionsjahr+4 Jahre Uhrzeit
siehe Deckel / Dose

10. EU-Allergene

keine

11. Erklärungen

- Das Produkt entspricht dem deutschen Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und den entsprechenden Verordnungen.
- Der Hersteller hat ein Eigenkontrollsystem nach HACCP eingeführt.
- Die Ware ist frei von Fremdkörpern jeglicher Art.
Es sind Maßnahmen eingeführt, um Kontaminationen mit Fremdkörpern zu erkennen und zu verhindern bzw. das entsprechende Risiko zu minimieren.
- Eine Behandlung mit ionisierten Strahlen zur Keimreduzierung wird nicht vorgenommen.
- Alle eingesetzten Verpackungsmaterialien sind lebensmittelunbedenklich laut VO (EG) 1935/2004 sowie VO (EG) 2023/2006 und sie halten die RL 94/62/EG über Verpackungen und Verpackungsabfälle ein.
- Die ausreichende Kennzeichnung der Ware und die Prozessdokumentation, die gesetzlich geforderte Rückverfolgbarkeit der Produkte gemäß VO (EG) 178/2002, sowie die Rückverfolgbarkeit der Verpackung gemäß VO (EG) 1935/2004 ist gewährleistet.
- Mindestanforderungen zum Schutz der Beschäftigten werden befolgt.
- Die Kennzeichnung der gelieferten Produkte gemäß VO (EG) 1169/2011 LMIV wird eingehalten.

12. GVO-Erklärung

Hiermit erklären wir, dass die von uns produzierten Produkte weder nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel EU-VO (EG 1829/2003) noch nach EU-VO (EG 1830/2003) über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebens- und Futtermitteln kennzeichnungspflichtig sind.

