

Produktspezifikation

|                          |                                      |
|--------------------------|--------------------------------------|
| Grossmann                | 91715 Gegrillte Champignons, Atg 1,0 |
| Gültigkeit               | 15.10.2024 bis auf Widerruf          |
| EAN Konsumenteneinheit   | 4011351917158                        |
| Marke                    | Grossmann                            |
| Name Inverkehrbringer    | Grossmann Feinkost GmbH              |
| Adresse Inverkehrbringer | Liebigstraße 3, D-21465 Reinbek      |

Allgemeine Merkmale

|                        |                                                                                                                                          |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Artikelbezeichnung     | Gegrillte Champignons mit Sonnenblumenöl                                                                                                 |
| Anweisung Aufbewahrung | Bei +2 °C bis +7 °C mindestens haltbar bis:                                                                                              |
| Produktbeschreibung    | Gegrillte Champignons eingelegt in Sonnenblumenöl                                                                                        |
| Zutatenliste           | Champignons 74%, Sonnenblumenöl, Weinessig, Balsamicoessig (Weinessig, Traubenmostkonzentrat), Speisesalz, Knoblauch, Petersilie, Chili. |

Sensorische Eigenschaften

|                     |                                                                               |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Aussehen/Farbe      | Saubere Champignons mit Grillspuren, ohne Farbfehler, ohne Fäulnisspuren      |
| Geruch              | Typisch, aromatisch nach Grillchampignons, ohne Fehl- und/oder Fremdgeruch    |
| Geschmack           | Typisch, aromatisch nach Grillchampignons, ohne Fehl- und/oder Fremdgeschmack |
| Konsistenz / Textur | Bissfest, elastisch                                                           |

Analytische Kennzahlen

|                           |                    |
|---------------------------|--------------------|
| Chemisch-phys. Kennzahlen | pH-Wert: 4,5 ± 0,3 |
|---------------------------|--------------------|

Mikrobiologische Kennzahlen

| Kennzahlen                    | Parameter         | Dim.   |
|-------------------------------|-------------------|--------|
| Aerobe mesophile Kolonienzahl | 10 <sup>5</sup>   | KbE/g  |
| Hefen                         | 10 <sup>3</sup>   | KbE/g  |
| Escherichia coli              | nicht nachweisbar | in 25g |
| Staphylokokken aur.           | 10 <sup>2</sup>   | KbE/g  |
| Salmonellen spp.              | nicht nachweisbar | in 25g |
| Listeria monocytogenes        | nicht nachweisbar | in 25g |

Bei Überschreitung des Richtwertes für Hefen ist die Sensorik mit in die Beurteilung einzubeziehen.

|              |                                                                                                                               |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prüfmethoden | Für alle Prüfmethoden gelten lebensmittelrechtlich anerkannte, öffentliche Analysemethoden, z.B. ASU § 64 LFGB, ISO Methoden. |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Nährwerte

|                  |              |
|------------------|--------------|
| Zubereitungsgrad | unzubereitet |
|------------------|--------------|

| Nährwertangaben             | pro 100g | RM* pro 100g |
|-----------------------------|----------|--------------|
| Brennwert                   | 396 kJ   | 5 %          |
|                             | 95 kcal  | 5 %          |
| Fett                        | 7,5 g    | 510 %        |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,7 g    | 3 %          |
| Kohlenhydrate               | 3,9 g    | 2 %          |
| davon Zucker                | 1,9 g    | 2 %          |
| Eiweiß                      | 3,5 g    | 7 %          |
| Salz                        | 0,94 g   | 16 %         |

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

**Diese Angaben wurden auf der Basis der Spezifikationsangaben der Lieferanten und Literaturangaben zu den verwendeten Rohstoffen berechnet und stellen keine analytisch ermittelten Messwerte dar.**

## Allergene

### EU-Allergene

Nicht vorhanden

### Allergene

|                                                       |                 |
|-------------------------------------------------------|-----------------|
| Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse              | nicht enthalten |
| Krebstier und -erzeugnisse                            | nicht enthalten |
| Ei und -erzeugnisse                                   | nicht enthalten |
| Fisch und -erzeugnisse                                | nicht enthalten |
| Erdnuss und -erzeugnisse                              | nicht enthalten |
| Soja und -erzeugnisse                                 | nicht enthalten |
| Milch und -erzeugnisse (einschl. Milchzucker/Laktose) | nicht enthalten |
| Schalenfrüchte und -erzeugnisse                       | nicht enthalten |
| Sellerie und -erzeugnisse                             | nicht enthalten |
| Senf und -erzeugnisse                                 | nicht enthalten |
| Sesamsamen und -erzeugnisse                           | nicht enthalten |
| Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg oder >10 mg/l    | nicht enthalten |
| Lupine und -erzeugnisse                               | nicht enthalten |
| Weichtiere und -erzeugnisse                           | nicht enthalten |

## Verpackung Transport Lagerung

|                                      |                                                                         |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| <b>MHD / Verbrauchsdatum</b>         | MHD auf der Verpackung                                                  |
| <b>Restlaufzeit bei Anlieferung</b>  | 28 Tag(e)                                                               |
| <b>Lagertemperatur</b>               | Min. +2 °C, Max. +7 °C                                                  |
| <b>Transporttemperatur</b>           | Min. +2 °C, Max. +7 °C                                                  |
| <b>Kommentar</b>                     | Die angegebene Haltbarkeit gilt für die ungeöffnete Originalverpackung. |
| <b>Art Konsumenteneinheit</b>        | Schale                                                                  |
| <b>Füllmenge</b>                     | 1350 Gramm                                                              |
| <b>Art Umverpackungseinheit</b>      | Karton                                                                  |
| <b>Konsumenteneinheit je Umverp.</b> | 3                                                                       |
| <b>Umverpackungseinheit pro Lage</b> | 4                                                                       |
| <b>Lagen pro Palette</b>             | 3                                                                       |
| <b>Palettenart / Container</b>       | Europoolpalette                                                         |

## Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

|                                   |      |                            |      |
|-----------------------------------|------|----------------------------|------|
| Konservierungsstoff(e)            | Nein | Antioxidationsmittel       | Nein |
| Geschmacksverstärker              | Nein | Farbstoff(e)               | Nein |
| Phosphat(e) (Fleischerzeugnisse)  | Nein | Nitrat                     | Nein |
| Nitritpökelsalz                   | Nein | Nitritpökelsalz und Nitrat | Nein |
| gewachst (Obst)                   | Nein | geschwärzt (Oliven)        | Nein |
| geschwefelt > 10 ppm (zubereitet) | Nein | Süßungsmittel              | Nein |
| Süßungsmitteln                    | Nein | Zucker und Süßungsmittel   | Nein |
| Zucker und Süßungsmitteln         | Nein | Zuckern und Süßungsmittel  | Nein |
| Zuckern und Süßungsmitteln        | Nein |                            |      |

## Pflichtangaben

|                                                               |      |                                               |      |
|---------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------|------|
| tiefgefroren                                                  | Nein | unter Schutzatmosphäre verpackt               | Nein |
| aufgetaut                                                     | Nein | Nanopartikel enthalten                        | Nein |
| Phenylalaninquelle (Aspartam)                                 | Nein | gentechnisch verändert                        | Nein |
| erhöhter Koffeingehalt (>150mg /l)                            | Nein | Koffein enthalten                             | Nein |
| Süßholz enthalten                                             | Nein | Pflanzensterine/ -stanole zugesetzt           | Nein |
| bestrahlt / Strahlen behandelt                                | Nein | Zutatenaustausch (LMIV Anhang VI)             | Nein |
| taurinhaltig                                                  | Nein | chininhaltig                                  | Nein |
| kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen | Nein | kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken | Nein |

## Zubereitung

|               |    |
|---------------|----|
| Verzehrfertig | Ja |
|---------------|----|

## Sonstiges

### Information über gentechnisch veränderte Organismen (GVO - gemäß VO EU 1829/2003 und 1830/2003):

Sämtliche Zutaten, einschließlich Zusatzstoffe und Aromen, sind weder gentechnisch modifizierte Organismen, noch enthalten sie diese oder werden direkt aus diesen hergestellt. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch unvermeidbare Beimischungen unterhalb der gesetzlich festgelegten Schwellenwerte, bezogen auf die jeweilige Zutat.

**Das Produkt entspricht in seiner Zusammensetzung und Kennzeichnung allen in Europa und in Deutschland geltenden, einschlägigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in der jeweils gültigen Version in vollem Umfang.**

Eine unsachgemäße Handhabung des Produktes, wie beispielsweise eine falsche Lagertemperatur, kann die Mindesthaltbarkeit verringern, sowie die Qualität des Produktes negativ beeinflussen. Sobald das Produkt den Einflussbereich der Firma Grossmann Feinkost GmbH verlassen hat, kann für Auswirkungen unsachgemäßer Handhabung keine Haftung übernommen werden.

Eigentum der Grossmann Feinkost GmbH, Weitergabe an Dritte und nicht autorisiertes Kopieren sind nicht gestattet. Online-Dokument: Ausdrücke in Papierform sind nicht gelenkt.

Diese Spezifikation ersetzt alle bisherigen Versionen.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig.