

Produktspezifikation

1. Artikelbezeichnung

Verkehrsbezeichnung: **Kartoffelsalat Heigl *Picanto* mit Schnittlauch**

Artikelnummer: 385

2. Verpackung

Liefereinheit: 5 kg Eimer
EAN- Code Artikel: 400798100385 9
Loskennzeichnung: MHD
MHD-Angabe: TagMonatJahr

3. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Lagertemperatur: +2°C bis +7°C
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung: 20 Tage (im ungeöffneten Originalgebinde) bzw. RLZ nach Kundenvereinbarung.

4. Sensorische Beschreibung

Aussehen, Farbe : gelbe, feine Kartoffelscheiben in süß-pikanter, würziger Marinade, deutlicher Anteil an Schnittlauch
Geruch, Geschmack: würzig, frisch, aromatisch, arttypisch
Konsistenz : punktgegarnte, weiche Kartoffeln

5. Zutaten

Zutaten: Kartoffeln, Wasser, Rapsöl, Zucker, Essig, Speisesalz, **Senf**, Schnittlauch, Gewürze, Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat, Farbstoff Riboflavin, Konservierungsstoffe Natriumbenzoat, Kaliumsorbat, Antioxidationsmittel **Natriumsulfit**, natürliche Aromen, Süßungsmittel Saccharin.

6. Zusatzstoffe

Folgende Zusatzstoffe sind auf Speisekarten deklarationspflichtig:

Zusatzstoff	E- Nummer	Deklaration auf Speisekarten
Natriumbenzoat	E 211	„mit Konservierungsstoffen“ oder „konserviert“
Kaliumsorbat	E 202	„mit Konservierungsstoffen“ oder „konserviert“
Mononatriumglutamat	E 621	„mit Geschmacksverstärker“
Saccharin	E 954	„mit Süßungsmittel“
Natriumsulfit	E 221	„geschwefelt“
Riboflavin	E 101	„mit Farbstoff“

7. Nährwertangaben (Bezugsgröße: 100g)

Brennwert:	608 kJ / 145 kcal
Fett	8,85g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,68g
Kohlenhydrate	14,8g
- davon Zucker	2,7g
Eiweiß	1,7g
Salz	1,25g

8. Mikrobiologische Merkmale

aerobe Gesamtkeimzahl	1000 000 KbE/g
Hefen	100 000 KbE/g
Schimmelpilze	10 000 KbE/g
Milchsäurebakterien	1000 000 KbE/g
Enterobakterien	1000 KbE/g

Frei von pathogenen Keimen entsprechend einer Guten Herstellpraxis

9. Gentechnik

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

10. Kreuzkontaminationen von Allergenen

Wir weisen darauf hin, dass sich die Angabe der Allergene (siehe: 14.) auf den Inhalt laut Rezeptur und den Spezifikationen unserer Rohstofflieferanten bezieht, d.h. Spuren und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

11. Qualitätssicherung / HACCP

Wir bestätigen, dass das beschriebene Produkt den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (LMBG) der Bundesrepublik Deutschland entspricht und für das Produkt ein HACCP - Konzept vorhanden ist.

12. Sonstige Angaben

Die in dieser Spezifikation aufgeführten chemischen und mikrobiologischen Werte entsprechen den über einen längeren Zeitraum gefundenen Durchschnittswerten dieses Produktes. Diese Werte können Schwankungen unterliegen, die jedoch nicht zwangsläufig die Verzehrsfähigkeit einschränkt.

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, Zielgruppe, Verwendung, Zubereitung

Gefahrenhinweise: keine.

Ohne weitere Verarbeitung für den menschlichen Verzehr geeignet. (Allergene lt. Punkt 14. beachten).

14. Allergene

Allergenes Potential gemäß EU Einstufung	Lt. Rezeptur im Produkt enthalten		Inhaltsstoff, in dem der allergene Stoff vorhanden ist
	Ja	Nein	
01 Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse		X	
02 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X	
03 Eier und Eierzeugnisse		X	
04 Fisch und Fischerzeugnisse		X	
05 Erdnuss und Erdnusserzeugnisse		X	
06 Soja und Sojaerzeugnisse		X	
07 Milch und Milcherzeugnisse einschl. Lactose		X	
08 Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und -erzeugnisse		X	
09 Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X	
10 Senf und Senferzeugnisse	X		Senf
11 Sesam und Sesamerzeugnisse		X	
12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konz. von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l, angegeben als Schwefeldioxid.	X		Natriumsulfit
13 Lupinen und Lupinenerzeugnisse		X	
14 Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X	