

	Produktspezifikation	Kartoffelsalat premium 5kg	Datum Erstanlage: 16.11.2022 Datum letzte Änderung: 22.07.2026 Seite 1 von 2
---	-----------------------------	-----------------------------------	--

	Artikelbezeichnung weitere Bezeichnung	Kartoffelsalat premium 5kg
1	Produktbeschreibung	Salatzubereitung aus fein geschnittenen, gekochten Kartoffeln in Salatdressing
	Eigenmarke	
	Zielgruppe	alle Verbrauchergruppen einschließlich empfindlicher Personenkreise
	Artikelnummer EAN-Nummer	102-05000-00 4006351000177
2	Verpackungsart Gebindegröße	Eimer 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 + 12 Tage
	Restlaufzeit	9 Tage
	Verzehr- und Zubereitungsempfehlungen	verzehrfertiges Produkt
5	Zutaten	
	Kartoffeln (72%), Wasser, Rapsöl, Würzmischung (Speisesalz, Zucker, Würze, Zwiebel, Dextrose, SELLERIEKNOLLENPULVER, Gewürze, Kartoffelstärke, Sonnenblumenöl, Maltodextrin, Petersilie, Karamell, Gewürzextrakte), Branntweinessig, Salz, SENF (Wasser, SENFMEHL, Branntweinessig, Salz, Gewürz, Gewürzextrakt)	
6	Deklarationspflichtige Zusatzstoffe	
	Antioxidationsmittel Säuerungsmittel Konservierungsstoffe Süßungsmittel Gelierzucker Verdickungsmittel Stabilisatoren	nicht enthalten nicht enthalten nicht enthalten 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]:	350 / 84 4,00 0,30 9,30 0,60 1,40 1,40
8	Bestrahlung	
	Die verwendeten Lebensmittel/Zutaten sind keiner Bestrahlung nach Lebensmittelbestrahlungsverordnung (LMBestV) unterzogen worden.	

	Produktspezifikation	Kartoffelsalat premium 5kg	Datum Erstanlage: 16.11.2022 Datum letzte Änderung: 22.07.2026 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	nein	
	Eier und Eiprodukte	nein	ja	
	Milch und Milchprodukte (incl. Lactose)	nein	ja	
	Fisch und Fischerzeugnisse	nein	nein	
	Krebstiere und Erzeugnisse daraus	nein	nein	
	Weichtiere und Erzeugnisse daraus	nein	nein	
	Sojabohnen und Produkte daraus	nein	nein	
	Erdnüsse und Produkte daraus	nein	nein	
	Schalenfrüchte (Haselnuss, Walnuss, Mandel etc.) und Produkte daraus	nein	nein	
	Sellerie und Produkte daraus	ja	ja	
	Senf und Produkte daraus	ja	ja	
	Sesamsamen und Produkte daraus	nein	nein	
	Lupinen und Produkte daraus	nein	nein	
	Schwefeldioxid und Sulfite (über 10 mg/kg bzw. 10 mg/l)	nein	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	0.00	Breite	19.20
	Länge	0.00	Länge	0.00
	Tara Gewicht	0.00	Durchmesser	22.40
			Tara Gewicht	118.00