



Serviervorschlag

Art.-Nr.: 111

Rettich-Salat

ohne Zusatz von Konservierungsstoffen

GTIN: 4004820801119

**Rechtlich vorgeschriebene
Produktbezeichnung:**

Feine Rettichstreifen in einem milden Sahne-Dressing

Zutatenliste:

Zutaten: Rettich 57 %, **Sahne** 15 %, Wasser, Rapsöl, Zucker, Branntweinessig, Speisesalz, **Molkeneiweiß**, Säureregulatoren: Natriumacetat, Natriumcarbonat; Schnittlauch, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Xanthan.

**Verpflichtende Kennzeichnung
an loser Ware:**

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung, Allergene: siehe Allergenliste



Produktspezifikation

Version: 00
Erstellt / Geändert am: 21.11.2017
Freigabe: QS
Art.-Nr.: 111 Seite 2 von 4

Zutatenliste

Eingesetzte Zusatzstoffe

<input type="checkbox"/> Antioxidationsmittel	<input type="checkbox"/> Säuerungsmittel
<input type="checkbox"/> Emulgator	<input checked="" type="checkbox"/> Säureregulator E 262, E 500
<input type="checkbox"/> Farbstoff	<input type="checkbox"/> Schaummittel
<input type="checkbox"/> Festigungsmittel	<input type="checkbox"/> Schmelzsalz
<input type="checkbox"/> Geliermittel	<input type="checkbox"/> Stabilisator
<input type="checkbox"/> Geschmacksverstärker	<input type="checkbox"/> Süßungsmittel
<input type="checkbox"/> Konservierungsstoff	<input type="checkbox"/> Trennmittel
<input type="checkbox"/> Mehlbehandlungsmittel	<input type="checkbox"/> Überzugsmittel
<input type="checkbox"/> modifizierte Stärke	<input checked="" type="checkbox"/> Verdickungsmittel E 412, E 410, E 415

Sensorik:

Farbe:	weißlich-cremefarben mit grünlichen Anteilen
Geruch:	nach Rettich
Geschmack:	säuerlich, nach Rettich
Konsistenz:	knackig

Lager und Transportbedingung:

+ 2 °C bis + 7 °C ;
Mindesthaltbarkeit: 10 Tage

Verpackung und Kennzeichnung:

Transparente PP-Schale mit transparentem PP-Stülpdeckel
Loskennzeichnung: Buchstabe „L“ plus Tageszahl
Hersteller-Code: DE NW 502 EG

Verpackung Bezeichnung: 1 x 1.000 g

Verpackungseinheit (Netto Gewicht): 1000 g

Länge: 180 mm

Breite: 109 mm

Höhe: 95 mm

Conveniencegrad:

<input type="checkbox"/> Roherzeugnis	<input type="checkbox"/> küchenfertig
<input type="checkbox"/> zubereitungsfertig	<input type="checkbox"/> garfertig
<input type="checkbox"/> regenerierfertig	<input checked="" type="checkbox"/> verzehrfertig



Produktspezifikation

Version: 00
 Erstellt / Geändert am: 21.11.2017
 Freigabe: QS
 Art.-Nr.: 111 Seite 3 von 4

Mikrobiologische Daten: Das Produkt entspricht den Richt- und Warnwerten für Feinkost der deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie

<i>Keimart</i>	<i>Richtwert</i>	<i>Warnwert</i>
Gesamtkeimzahl	1 x 10 ⁶	-
Koagulase positive Staphylokokken	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Escherichia Coli	1 x 10 ¹	1 x 10 ²
Salmonellen	–	nicht nachweisbar in 25 g
Enterobacteriaceae	1 x 10 ³	1 x 10 ⁴
Listeria monocytogenes	–	1 x 10 ²
Hefen	1 x 10 ⁵	-

Allergenkennzeichnung:

	Verwendung von Zutaten mit allergenauslösenden Stoffen Use of ingredients with allergen substances	Laut Rezeptur enthalten / containing as recipe:
1	Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	Nein
2	Krebstiere und -erzeugnisse	Nein
3	Eier und -erzeugnisse	Nein
4	Fisch und -erzeugnisse	Nein
5	Erdnüsse und -erzeugnisse	Nein
6	Soja und -erzeugnisse	Nein
7	Milch und -erzeugnisse	Ja
8	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	Nein
9	Sellerie	Nein
10	Senfsaat	Nein
11	Sesamsamen	Nein
12	Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO ₂	Nein
13	Lupinen und -erzeugnisse	Nein
14	Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler)	Nein



Produktspezifikation

Version: 00
Erstellt / Geändert am: 21.11.2017
Freigabe: QS
Art.-Nr.: 111 Seite 4 von 4

Nährwerte pro 100g gemäß LMIV Anhang XV:

Energie	527 kJ
	127 kcal
Fett	11,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,6 g
Kohlenhydrate	5,2 g
davon Zucker	5,0 g
Eiweiß	1,2 g
Salz	0,8 g

GVO / GMO Erklärung:

Wir bestätigen, dass die genannten Produkte, deren Zusatzstoffe, technische Hilfsstoffe oder Vorprodukte, sowie enthaltene Aromen und Enzyme weder gentechnisch veränderte Proteine noch gentechnisch veränderte DNA enthalten. Dieses Produkt unterliegt somit nicht der Verordnung (EG) 1829/2003 und ist nach der Verordnung (EG) 1830/2003 nicht Kennzeichnungspflichtig.

Ausgenommen sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare GVO- Anteile (je Zutat) mit einem Schwellenwert kleiner als 0,9%.

Lebensmittelrechtliche Erklärung:

Haftungsbeschränkung/Erklärung

Unsere Produkte entsprechen im ungeöffneten Zustand und bei angemessener Lagerung, bezogen auf den Untersuchungszeitpunkt und im Rahmen der von uns angewandten Proben, den Bestimmungen des deutschen Lebensmittel – und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) sowie den einschlägigen lebensmittelrechtlichen EU-Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung. Die Ausführungen dieser Spezifikation beruhen auf unserem derzeitigen Kenntnisstand und Erfahrungen. Sie sind lediglich als Information über unser Produkt zu werten und befreien nicht von der eigenen Prüfung. Für die Eignung unserer Produkte zu einem bestimmten Verwendungszweck können wir keine Haftung übernehmen. Alle gesetzlichen Bestimmungen und Hygienemaßnahmen, die die Weiterverwendung des Produktes betreffen, sind somit vom Anwender eigenverantwortlich einzuhalten.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.