



PRODUKTSPEZIFIKATION:	00425	VERSION:	3
GÜLTIG AB:	2014.04.14		
ARTIKELBEZEICHNUNG			
Delikatess Apfelrotkohl		mit Apfelstücken	
4250 ml Dose			

1. ALLGEMEINE ANGABEN		
1.01	Nennfüllmenge	4250 ml Dose
1.02	Füllmenge	4040 g
1.03	Abtropfgewicht	entfällt
1.04	Zutaten	Rotkohl (70%), Zucker, Apfelstücke 5%, Branntweinessig, Salz, modifizierte Stärke, natürliche Aromen
1.05	Schnitt	0,8 mm
2. AUSSTATTUNG		
2.01	Behältnis	4250 ml Weißblechdose produktbezogen Spreewald
2.02	Verschluss	Falzdeckel 159 mm Spreewald - Dekor
2.03	Vorderetikett	ohne
2.04	Rückenetikett	ohne
2.05	Umverpackung	ohne
2.06	EAN - Einzelgebinde	4250262704253
2.07	EAN - VPE	4250262704253
2.08	Kennzeichnung	MHD
3. PALETTENSHEMA UND LAGERBEDINGUNGEN		
3.01	Gebinde / VE	1
3.02	VE / Lage	42
3.03	Lagen / Palette	4
3.04	Gebinde / Palette	168
3.05	Stapelhöhe	4 Paletten
3.06	Palettenhöhe	1130mm
3.07	Haltbarkeit	48 Monate
3.08	Lagertemperatur	Raumtemperatur
3.09	Restlaufzeit	12 Monate
4. CHEMISCHE BEDINGUNGEN IM ENDPRODUKT		
4.01	pH - Wert	3,50 - 4,10
4.02	Refraktion	14,5 - 17,5 %
4.03	Salzgehalt	1,3 - 1,7 %
4.04	Säuregehalt	0,4 - 0,8 % (ber. als Essigsäure)
4.05	Schwefel	ohne
4.06	Benzoessäure	ohne
4.07	Sorbinsäure	ohne
5. SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN		
5.01	Sorte	Industrierotkohl Verschiedener Sorten
5.02	Farbe	Rote Bis Blaue. Kräftige Farbe
5.03	Geruch	Arttypisch, Kräftig
5.04	Geschmack	Typ. Nach Kohl, Leicht Säuerl. Ohne Fremdgeschmack
5.05	Konsistenz	bißfest



PRODUKTSPEZIFIKATION:	00425	VERSION:	3
GÜLTIG AB:	2014.04.14		
ARTIKELBEZEICHNUNG			
Delikatess Apfelrotkohl		mit Apfelstücken	
4250 ml Dose			

6. MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN		
6.01	Aerobe	< 100 / G
6.02	Enterobacter	< 10 / G
6.03	Hefen	< 10 / G
6.04	Schimmelpilze	< 10 / G
6.05	Lactobacillen	< 100 / G
6.06	Coliforme	N.N. In 0,1 G
6.07	Ecoli	N.N. In 0,1 G
7. NÄHRWERTE ( je 100g)		
7.01	Energie	282kJ
		67kcal
7.02	Fett	< 0,1g
7.03	gesättigte Fettsäuren	< 0,1g
7.04	Kohlenhydrate	13,9g
7.05	davon Zucker	12,5g
7.06	Eiweiß	1,1g
7.07	Salz	1,7g
8. ALLERGENE		
8.01	Allergene (nach Anhang II der VO (EU) 1169/2011-	nicht vorhanden
8.02	Allergene (ALBA-Liste)	nicht vorhanden

Das Produkt entspricht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland und den mitgeltenden Verordnungen.

Die Analysenwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Vorstehende Angaben sind das Ergebnis unserer Qualitätsprüfung. Sie entbinden den Anwender nicht von einer Eingangskontrolle und sie haben nicht die Bedeutung, die Eigenschaften verbindlich zuzusichern. Die Eignung des Produktes für den konkreten Anwendungszweck ist eigenverantwortlich zu überprüfen.

Das Produkt enthält keine genetisch veränderten Organismen bzw. Zutaten die aus GVO hergestellt wurden. Es ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnungen (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003.

Wir bestätigen Ihnen, dass von den für unsere Produkte verwendeten Verpackungsmittel keine gesundheitliche Gefährdung für den Endverbraucher ausgeht und die jeweils geltenden rechtlichen Bestimmungen eingehalten werden. Entsprechende Erklärungen unserer Verpackungsmittellieferanten liegen uns in aktueller Form vor.

Druckdatum: 23.07.2014

**Diese Spezifikation wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.**