

# Mamminger Konserven GmbH Co. KG

## Fertigwarenspezifikation



|                                     |  |                  |  |
|-------------------------------------|--|------------------|--|
| <b>Artikel:</b>                     | <b>Mamminger Delikatess-Sauerkraut 10200ml</b>   |                  |  |
| <b>Artikelnummer:</b>               | 112441400100   |                  |  |
| <b>EAN-Gebinde:</b>                 | 4008463220023  | EAN-Karton: ohne |  |
| <b>Verkehrsbezeichnung:</b>         | Sauerkraut pasteurisiert   |                  |  |
| <b>Produktbeschreibung:</b>         | fermentierter Weißkohl<br>Schnitt: feine Streifen  |                  |  |
| <b>Deklaration:</b>                 | Weißkohl, Speisesalz<br>Allergen nach Verordnung EG Nr. 1169/2011: keine<br>Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig i.S.v. Verordnung EG Nr. 1829/2003 und 1830/2003<br>Die Herkunft aller Rohstoffe und deren Zusammensetzung wie auch der weiteren Zukaufprodukte sind den Spezifikationen der entsprechenden Lieferanten zu entnehmen!              |                  |  |
| <b>Lagerbedingungen:</b>            | trocken, Raumtemperatur<br>MHD: 4 Jahre zum Ende des Jahres<br>Restlaufzeit: 365 Tage  |                  |  |
| <b>Sensorik:</b>                    | Aussehen/Farbe: fermentierter Weißkohl in Streifen<br>Geruch: arteigen nach Sauerkraut, ohne Fremdgeruch<br>Geschmack: arteigen nach Sauerkraut, ohne Fremdgeschmack<br>Konsistenz: bissfest   |                  |  |
| <b>Durchschnittliche Nährwerte:</b> | Energie 15 kcal<br>64 KJ<br>Fett 0,2 g/100g<br>gesättigte Fetts. <0,1 g/100g<br>Kohlenhydrate 0,5 g/100g<br>davon Zucker 0,3 g/100g<br>Eiweiß 1 g/100g<br>Salz 1 g/100g  |                  |  |
| <b>Mikrobiologie:</b>               | Anaerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] max. 1x10 <sup>2</sup><br>Aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] max. 1x10 <sup>2</sup><br>Anaerobe Sporenbildner [KbE/g] max. 1x10 <sup>2</sup><br>Aerobe Sporenbildner [KbE/g] max. 1x10 <sup>2</sup><br>Hefen & Schimmel [KbE/g] max. 1x10 <sup>2</sup>  |                  |  |
| <b>Fertigproduktparameter:</b>      | Füllmenge: 9700 g<br>Abtropfgewicht: 9700 g<br>Sichtgewürz: 0 g Toleranz<br>Gesamtsäure berechnet. als Essigs.[%]: 1,0 +/-0,3<br>Salzgehalt [%]: 1,0 +/-0,3<br>Refraktion total [°Brix]: 7 +/-1<br>pH-Wert: 3,8 +/-0,5   |                  |  |
| <b>Verpackung:</b>                  | Dose Mamminger Sauerkraut 10200 ml Gebindeabmaße [mm]: 260 x 230<br>Verschluss: Dosenverschluss mit MHD Traydesign ohne<br>Inhalt je Tray: 1 Traymaß [mm]: ohne<br>Dosen/Lage: 18 Gewicht Tray [kg]: 10,4<br>Lagen je Pal.: 4 Palettenhöhe inkl. Holz [m]: 1,19<br>Gebinde je Pal.: 72 Gewicht Gebinde [kg]: 10,4<br>Palette: Euro Gewicht Palette [kg]: 768 |                  |  |