## Erzeugnisspezifikation





	T		1_			
Gebinde: 4.250 ml Dose		<u> </u>		ukt: Sellerie Streifen		
Aufguss: Straubinger Sellerie			MHD	: 31.12	. +min. 4 Jahre	
	į.	Rohware				
Vorbehandlung:	waschen, schälen,	putzen, schneide	n			
Schnitt: 4x4 mm Streifen						
Tafelfertig zubereiteter Sellerie, durch Zusatz eines Aufgusses (siehe						
Zutatenliste unten) und Pasteurisation haltbar gemacht.						
Verwendungszweck:	Zum direkten Verzehr, oder als Salatbeilage					
Aufbewahrung:  Nach dem Öffnen in ein geeignetes Behältnis umfüllen, kühl lagern und						
_	zügig verbraucher					
Es werden die geltenden deutsch	nen und europäischen	Gesetze, Verordnur	ngen, Le	itsätze,	Vorschriften und Richtlinien	
eingehalten.						
Gesamtkeime aerob < 10 KBE/g		\/	118.	- l t		
Frei von physikalischen, biologisc					igen vo.	
	ertigproduktparame			20°C)		
Abtropfgewicht:	Abtropfgewicht: 2.200g +/- 100g Analyse der Lake:					
Lake:	1.700g +/- 100g	Gesamtsäure als		0,7 +/- 0,2		
Cocomtoucuscas	0 0		Essigsre. [%]		· ·	
Gesamtauswaage:	min. 3.900g		Kochsalz als NaCl [%]		1,0 +/- 0,2 5,0 +/- 0,5	
		Refraktion total [°Brix]		IXJ	<del> </del>	
		pH-Wert:			< 4,1	
	von 20 Einzelgebi				inter 2.100 g	
	Durchschnittliche l		n je 100			
Brennwert	78 kJ/ 19 kcal	Eiweiß 0,7				
Fett	0,1 g	<b>Salz</b> 1,0		g		
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1 g					
Kohlenhydrate	2,1 g	_				
davon Zucker	1,2 g	<u> </u>				
	ì	rpackung				
Anz. Dosen/Palette	168	Lagerbedingunge			n, frostfrei	
Anz. Lagen	4 a 42 Dosen	Maximale Stapelhöhe: 4				
Anz. Zwischenlagen	nach jeder Lage	Artikel-Nummer:		6008		
Dosengröße	153x249	GTIN:		40 020	060 06704 3	
Höhe inkl. Palette in cm:	113					
Gewicht / Verkaufseinheit:	4,6 kg					
Gewicht / Palette	790 kg		o			
Palettenart /	EU 120x 80x 113	Letzte Lage mit	etzte Lage mit Sicherungsband gesichert			
Palettenmaß in cm:	1					
		tion / Sensorik		_		
Loskennzeichnung:	L18.01.BH [15:30] (Ldd.mm.yy[hh:mm] -> Jahreszahl verschlüsselt)					
Aussehen / Farbe:	sauber geschnittene, helle Selleriestreifen, nahezu frei von Rost und					
	holzigen Stellen in klarem Aufguss					
Geruch:	arttypisch, aromatisch, kein Fremdgeruch					
Geschmack:	arttypisch, Aromatisch rund					
Konsistenz:	gut, bissfest					
<u> </u>	Sellerie, Wasser, Branntweinessig, Speisesalz, Antioxidationsmittel					
Zutaten:	Zitronensäure (E330), <b>Sellerie</b> Extrakt, Süßungsmittel Saccharin (E954)					
	(geordnet nach Ma	ssenanteilen)				
Kennzeichnungspflichtige Allergene:	Sellerie (Gewürzextrakt + Rohware)					
GMO:	Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnungen					
	FG Nr. 1829/2003		3			
	Proc	luktfreigabe				
rstellt: Geprüft u. freige			Gü	iltig ab:		
m: 23.01.2017 am:23.01.2017		17				
alli. 23.01.2017				Sofort		
von: 5/5/5/4	von:	las llat	Sc	ofort		

Stand: Januar 2017 Seite 1 von 1 sr selleriestreifen5