

	<h1>Kartoffelverarbeitung Sautter</h1> <h2>Qualitätsmanagement</h2>	erstellt von: Sylvia Nester
Vers. 10.03.2023 PS 02-130-05	<h3>Produktspezifikation: A130 / 0,5kg</h3> <h3>Joghurt-Dressing vegetarisch</h3>	Seite 1 von 1



1. Produktbezeichnung

Joghurt-Dressing vegetarisch

2. Verkehrsbezeichnung auf Etikett

Joghurt-Dressing

3. Hersteller

Firmenname	Kartoffelverarbeitung Sautter	Telefon:	07457 / 91491
Straße	Im Hopfengarten 1	Fax:	07457 / 91493
PLZ/Ort	71149 Bondorf	E-Mail:	kontakt@kartoffelverarbeitung-sautter.de

4. Zutaten (entspricht Angaben auf Etikett)

32% **Joghurt**, Mayonnaise (Rapsöl, Wasser, Branntweinessig, **Eigelb**, Zucker, modifizierte Stärke, Salz, Farbstoff (Beta-Carotin), Säureregulator (**Milchsäure**), Verdickungsmittel (Xanthan), Antioxidationsmittel (Calcium-Dinatrium-EDTA)), **Milch**, Zucker, Branntweinessig, **Senf**, Salz, Gemüsebrühe (Meersalz, Maltodextrin, Zwiebeln, Lauch, Pastinakenpulver, Tomaten, Karotten Hefeextrakt, Olivenöl, Aroma, Gewürze), Paprika, Salatkräuter.

5. Verpackung

Packmittel / Material Glasflasche mit Metalldeckel (lebensmittelunbedenklich gemäß EU-Verordnung 1935/2004, (EG) 3023/2006 und (EU) 10/2011)

Packungsgröße/Artikel Nr. 0,5kg, A130

6. Haltbarkeit/Lagerung/Transport

MHD 21 Tage ab Herstellungsdatum

Lagertemperatur 3-7°C

7. Nährwertangaben

100g enthalten durchschnittlich	Brennwert	1013 KJ	Kohlenhydrate	7,5g
		245 kcal	davon Zucker	4,7g
	Fett	23,0g	Eiweiß	2,7g
	davon gesättigte Fettsäuren	3,1g	Salz	1,9g

8. Mikrobiologische Richt- und Grenzwerte für Mayonnaise, Dressings, Salatsoßen

	Richtwert [KBE/g]	Warnwert [KBE/g]		Richtwert [KBE/g]	Warnwert [KBE/g]
Gesamtkeimzahl (aerob, mesophil)	1x10 ⁶		E. coli / Coliforme	1x10 ¹	1x10 ²
Lactobacillen			Hefe	1x10 ⁵	
Enterobacteriaceae	1x10 ³	1x10 ⁴	Salmonellen		n. n. in 25g
Staphylokokken (koagulase-positiv)	1x10 ¹	1x10 ²	Listeria monocytogenes		1x10 ²

9. Allergene

Eigelb, Milch, Senf

10. GVO

Keine kennzeichnungspflichtig, gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der EU-Verordnung 1829/2003 u. 1830/2003

11. Hinweis für den Verbraucher

Küchenfertig zubereitet, nach dem Öffnen zügig aufbrauchen.

Kühl, trocken und dunkel lagern, Kühlkette nicht unterbrechen.

Das Produkt ist geeignet für: Vegetarier

12. Herkunftsland

Deutschland / Baden Württemberg

13. Lebensmittelrechtliche Angaben

Das Produkt entspricht in allen Anforderungen dem EU-Recht sowie dem deutschen Lebensmittelrecht in der jeweiligen gültigen Fassung insbesondere hinsichtlich der hygienischen Anforderungen.