

	<h1>Kartoffelverarbeitung Sautter</h1> <h2>Qualitätsmanagement</h2>	erstellt von: Sylvia Nester
Vers. 10.03.2023 PS 02-156-04	Produktspezifikation: A156 / 0,4kg Blaukrautsalat vegan	Seite 1 von 1



1. Produktbezeichnung

Blaukrautsalat vegan

2. Verkehrsbezeichnung auf Etikett

Blaukrautsalat vegan

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)

62,5% Blaukraut, Branntweinessig, Rapsöl, Zucker, **Senf**, (Wasser, brauner Zucker, Gewürze), frischer Meerrettich, Speisesalz.

5. Verpackung

Packmittel / Material PP/HDPE Becher transparent, PP/HDPE Deckel transparent, (lebensmittelunbedenklich gemäß EU-Verordnung 1935/2004, (EG) 3023/2006 und (EU) 10/2011)

Packungsgröße/Artikel Nr. 0,4kg, A156

6. Haltbarkeit/Lagerung/Transport

MHD 28 Tage ab Herstellungsdatum

Lagertemperatur 3-7°C

7. Nährwertangaben

100g enthalten durchschnittlich	Brennwert	603 KJ	Kohlenhydrate	12,2g
		145 kcal	davon Zucker	9,5g
	Fett	10,2g	Eiweiß	1,1g
	davon gesättigte Fettsäuren	0,8g	Salz	1,9g

8. Mikrobiologische Richt- und Grenzwerte für Feinkostsalate/Antipasti

	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	1x10 ⁶		Hefe	1x10 ⁵	
Enterobacteriaceae	1x10 ³	1x10 ⁴	Salmonellen		n. n. in 25g
Staphylokokken (koagulase-positiv)	1x10 ²	1x10 ³	Listeria monocytogenes		1x10 ²

9. Allergene

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, Veganer

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.