

	<b>Kartoffelverarbeitung Sautter</b> Qualitätsmanagement	erstellt von: Sylvia Nester
Vers. 10.03.2023 PS 02-159-04	<b>Produktspezifikation: A159 / 10kg</b> <b>Blaukrautsalat vegan</b>	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-Eimer, PP-Deckel (lebensmittelunbedenklich gemäß EU-Verordnung 1935/2004, (EG) 3023/2006 und (EU) 10/2011)

Packungsgröße/Artikel Nr. 10kg, A159

**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 <sup>6</sup>		E. coli / Coliforme	1x10 <sup>1</sup>	1x10 <sup>2</sup>
Lactobacillen	1x10 <sup>6</sup>		Hefe	1x10 <sup>5</sup>	
Enterobacteriaceae	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>4</sup>	Salmonellen		n. n. in 25g
Staphylokokken (koagulase-positiv)	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>	Listeria monocytogenes		1x10 <sup>2</sup>

**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.

