

	Kartoffelverarbeitung Sautter Qualitätsmanagement	erstellt von: Sylvia Nester
Vers. 10.03.2023 PS 02-30-04	Produktspezifikation: A30 / 0,2kg Cocktailsoße	Seite 1 von 1

1. **Produktbezeichnung**

Cocktailsoße

2. **Verkehrsbezeichnung auf Etikett**

Cocktailsoße

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)**

Mayonnaise (Rapsöl, Wasser, Essig aus Agraralkohol, Zucker, modifizierte Stärke, **Eigelb**, Speisesalz, Säuerungsmittel (Milchsäure) Verdickungsmittel (Xanthan), Aromen, Farbstoffe (Paprikaextrakt, Beta-Carotin) Antioxidationsmittel (Calcium-Dinatrium-EDTA)), Ketchup (Tomatenmark, Glukosesirup, Zwiebeln, Gewürze), frischer Meerrettich, Weinbrand, Pfeffer.

5. **Verpackung**

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

Packungsgröße/Artikel Nr. 0,2kg, A30

6. **Haltbarkeit/Lagerung/Transport**

MHD 56 Tage ab Herstellungsdatum

Lagertemperatur 3-7°C

7. **Nährwertangaben**

100g enthalten durchschnittlich	Brennwert	1175 KJ	Kohlenhydrate	11g
		284 kcal	davon Zucker	6,7g
	Fett	26,2g	Eiweiß	1,1g
	davon gesättigte Fettsäuren	4,5g	Salz	2,15g

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**

Eigelb

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.

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.

