

Produktspezifikation

Kohlrabi püriert*
(20 x 50 g)**

1. Stammdaten

1.1 Produktbezeichnung	Kohlrabi püriert*** (20 x 50 g)
1.2 Artikel-Nummer	32900236
1.3 EAN13	4250718648636
1.4 Intrastat-Nummer	7049090

2. Artikelinformationen

2.1 Haltbarkeit	Restlaufzeit ab Produktion 270 Tage	Restlaufzeit ab Anlieferung 30 Tage
2.2 Lager-/Transporttemperatur	tiefgekühlt bei -18°C	
2.3 Hergestellt in / Vertrieb aus	Deutschland	
2.4 Gesamteinwaage	Karton 1000 g (20 x 50 g)	
2.5 Verpackungseinheit	1 x 1000 g	

3. Produktinformationen

3.1 Zutatenverzeichnis

Kohlrabi (40 %), VOLLEI, SCHLAGSAHNE (mit Stabilisator Carrageen), Kartoffelpüree (Kartoffeln, Palmfett, MAGERMILCHPULVER, jodiertes Speisesalz, MILCHZUCKER, MILCHEIWEIß, Emulgator E471, Stabilisator Diphosphate, Aroma, Kurkuma), Rapsöl, Kartoffelstärke, HÜHNEREIWEIß-PULVER (HÜHNEREIWEIßPULVER, Zucker, Salz), Zucker, Speisesalz, Gewürze (enthält SENF).

'Bitte sofort weiterfrostern!'

'Aufgetaute Produkte nicht wieder einfrieren!'

3.2 Zusatzstoffe

3.3 Allergene

Eier und Erzeugnisse daraus

Milch inkl. Lactose und Erzeugnisse daraus

Senf und Erzeugnisse daraus

Die Angaben beziehen sich auf den derzeitigen rezeptorischen Zusatz. Kreuzkontaminationen, auch mit anderen Zutaten mit allergenem Potential, die im Anhang IIIa VO 2003/89/EG aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden



Produktspezifikation

Kohlrabi püriert*
(20 x 50 g)**

3.4 Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ 706 / kcal 169 / Fett 13,1 g, davon ges. Fettsäuren 4,4 g
Kohlenhydrate 8,0 g, davon Zucker 2,8 g / Eiweiß 5,1 g / Salz 1,27 g

3.5 Regenerierhinweis

Combidampf 120 °C: 10 min (TK); für Tellerregeneration/Kaltportionierung geeignet

3.6 Für folgende Ernährungsformen geeignet:

- 1,3
- 1=Vollkost
- 2= Leichte Vollkost
- 3=vegetarisch
- 4=vegan
- 5=Glutenfrei
- 6=Lactosefrei

3.7 Mikrobiologie

auf Anfrage
Wir bestätigen, dass das vorliegende Produkt der Verordnung (EG) Nr.2073/2005 über "mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel" entspricht.

4. Maße Verpackung

4.1 Abmaße

Länge: 0,00 cm
Breite 0,00 cm

5. Lebensmittelrechtliche Angaben

Wir bestätigen, dass die von uns hergestellten und vertriebenen Produkte, weder nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln, noch den neuen EU-Verordnungen zur Zulassung, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebens- und Futtermittel (VO EG Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003), kennzeichnungspflichtig sind.

6. Lebensmittelrechtliche Angaben

6.1 Zertifizierung

DIN EN ISO 9001 IFS Food
integriertes HACCP-Konzept

6.2 Normen/Richtlinien

EG-ÖKO-Zulassung : DE-RP-003-01365-B
EG-Zulassung : DE RP-EV 002 EG
EG-Zulassung : DE RP-EFB 308 EG

6.3 Verantwortlichkeit

QMB Frau Simone Sauer
PM Frau Antonie Müller

7. Betriebshygiene

7.1 Kontrolle

intern: durchgehend
extern: SGS Fresenius 3 monatlich unangekündigt, Fincke Hygiene monatlich

7.2 Externe Bewertung

auf Anfrage

Das standardisierte Dokument wurde EDV-gestützt erstellt und trägt daher keine Unterschrift

Druckdatum 03.06.2016

Hersteller / Lieferant
Adresse

Sander Gourmet GmbH
Industriepark 12
56291 Wiebelsheim

Telefon +49(0)6766/9303-0
Telefax +49(0)6766/9303-45
E-Mail info@sander-gourmet.com