

Produktspezifikation

## **Kohlrabi püriert\*\*\* in Streifenform**

### **1. Stammdaten**

1.1 Produktbezeichnung	Kohlrabi püriert*** in Streifenform
1.2 Artikel-Nummer	32900637
1.3 EAN13	4255575508864
1.4 Intrastat-Nummer	

### **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 Einwaage	Karton 1750 g (25 x 70 g)		
2.5 Verpackungseinheit	1 x 1750 g		

### **3. Produktinformationen**

#### 3.1 Zutatenverzeichnis

Kohlrabi (40 %), VOLLEI, SCHLAGSAHNE (mit Stabilisator Carrageen), Kartoffelpüree (Kartoffeln, MILCHPULVER, Speisesalz, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, natürliches Aroma (enthält MILCH), Kurkuma), Rapsöl, HÜHNEREIWEIßPULVER (HÜHNEREIWEIßPULVER, Zucker, Salz), Speisesalz, Zucker, Gewürze, Kartoffelstärke.

Bitte sofort weiterfrostern!

Aufgetaute Produkte nicht wieder einfrieren!

#### 3.2 Zusatzstoffe

Keine Zusatzstoffe

#### 3.3 Allergene

Eier und Erzeugnisse daraus  
Milch inkl. Lactose und Erzeugnisse daraus

Die Angaben beziehen sich auf den derzeitigen rezeptorischen Zusatz.  
Kreuzkontaminationen, auch mit anderen Zutaten mit allergenem Potential, die im Anhang II VO (EU) Nr. 1169/2011 aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden.

#### 3.4 Produktbeschreibung

Kohlrabi püriert  
mit Sahne angereichert.

Produktspezifikation

**Kohlrabi püriert\*\*\*  
in Streifenform**

3.5 Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ 717 / kcal 171 / Fett 13,3 g, davon ges. Fettsäuren 4,6 g  
Kohlenhydrate 7,7 g, davon Zucker 3,1 g / Eiweiß 5,5 g / Salz 1,48 g

3.6 Regenerierhinweis

Kombinierte Hitze 120 °C: 10 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/Kaltportionierung geeignet

3.7 Für folgende Ernährungsformen geeignet:

1,2,3,7

1=Vollkost

4=vegan

7=Glutenfrei laut Rezeptur

2= Leichte Vollkost

5=Glutenfrei

8=Lactosefrei laut Rezeptur

3=vegetarisch

6=Lactosefrei

3.8 Mikrobiologie

Wir bestätigen, dass das vorliegende Produkt der Verordnung (EG) Nr.2073/2005 über "mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel" sowie den gültigen Richt- und Warnwerten der DGHM entspricht.

**4. Verpackung und logistische Daten**

4.1 Abmaße

Länge: 29,80 cm  
Breite: 19,70 cm  
Höhe: 14,40 cm  
Volumen: -

**5. Zertifizierung**

EG-Öko-Verordnung, Code-Nr. DE-ÖKO-003

**6. Normen/ Richtlinien**

EG-Zulassung : DE RP-EV 002 EG

EG-Zulassung : DE RP-EFB 308 EG

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.

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

Druckdatum 07.03.2024

Stand: 29.12.23

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-gruppe.com