

Produktspezifikation

Sauerkraut püriert***

1. Stammdaten

1.1 Produktbezeichnung	Sauerkraut püriert***
1.2 Artikel-Nummer	32900638
1.3 EAN13	4255575508888
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 1625 g (25 x 65 g)	
2.5 Verpackungseinheit	1 x 1625 g	

3. Produktinformationen

3.1 Zutatenverzeichnis

Sauerkraut (32 %) (Weißkohl, Salz), VOLLEI, SCHLAGSAHNE (mit Stabilisator Carrageen), Ananassaft (aus Ananassaftkonzentrat), Apfelsaft (aus Apfelsaftkonzentrat), modifizierte Stärke, Balsamico Bianco (Weinessig, Traubenmostkonzentrat), HÜHNEREI-EIWEIßPULVER (mit Säuerungsmittel Citronensäure), Verdickungsmittel Carrageen, Zucker, Rauchsalzaroma (Speisesalz, Gewürze, Hefeextrakt, Aroma), Speisesalz, Gewürze.

Bitte sofort weiterfrostern! Aufgetaute Produkte nicht wieder einfrieren!

Regenerierhinweis: Kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet

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

Sauerkraut püriert
mit Apfel- und Ananassaft abgeschmeckt.

Produktspezifikation

Sauerkraut püriert***

3.5 Durchschnittliche Nährwerte pro 100g Brennwert kJ 567 / kcal 135 / Fett 9,7 g, davon ges. Fettsäuren 4,6 g
Kohlenhydrate 6,9 g, davon Zucker 3,3 g / Eiweiß 5,2 g / Salz 1,51 g

3.6 Regenerierhinweis siehe oberhalb

3.7 Für folgende Ernährungsformen geeignet: 1,3,7 VK/
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	Sander Gourmet GmbH	Telefon	+49(0)6766/9303-0
Adresse	Industriepark 12	Telefax	+49(0)6766/9303-45
	56291 Wiebelsheim	E-Mail	info@sander-gruppe.com
