

Produktspezifikation

Sauerkraut püriert***

1. Stammdaten

1.1 Produktbezeichnung	Sauerkraut püriert***
1.2 Artikel-Nummer	32900247
1.3 EAN13	4250718653890
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 Gesamteinwaage	Karton 1300 g (20 x 65 g)		
2.5 Verpackungseinheit	1 x 1300 g		

3. Produktinformationen

3.1 Zutatenverzeichnis

VOLLEI, Sauerkraut (27 %) (Weißkohl, Salz), FRISCHKÄSE Doppelrahmstufe (aus KUHMITLICH, Salz, Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl, Carrageen, Säuerungsmittel Citronensäure), Ananassaft (aus Ananassaftkonzentrat), HÜHNEREIWEIßPULVER (mit Säuerungsmittel Citronensäure), modifizierte Stärke, Zucker, Rauchsalzaroma (Speisesalz, Gewürze, Hefeextrakt, Aroma), 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 II VO (EU) Nr. 1169/2011 aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden



Produktspezifikation

Sauerkraut püriert***

- 3.4 Durchschnittliche Nährwerte pro 100g Brennwert kJ 669 / kcal 160 / Fett 11,8 g, davon ges. Fettsäuren 6,0 g
Kohlenhydrate 4,8 g, davon Zucker 2,5 g / Eiweiß 8,7 g / Salz 2,15 g
- 3.5 Regenerierhinweis Combidampf 120 °C:15 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: 24.00 cm
Breite 20.00 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

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

Druckdatum 17.03.2017

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