



Artikel: Seeburger Sauerkraut 10.200g Dose
Art.-Nr.: 35607

Füllmengen

Nettofüllmenge (g) : 9 700,00
Abtropfgewicht (g) : 9 700,00

Zutaten/Zusatzstoffe

Sauerkraut mit Lake, Salz, Gewürze (schwarzer Pfeffer, Lorbeerblätter).

Produktbeschreibung

Cremerfarbiges, helles Weißkraut in Streifen, milchsauer vergoren

Sensorik

Vorgekocht, noch fest im Biss; Geruch säuerlich, rein; Geschmack rein, nach mildsaurem Sauerkraut.

Nährwerte pro 100g

Energie	88,00 kJ 21,00 kcal
Fett	0,30 g
gesättigte Fettsäuren	0,10 g
Kohlenhydrate	0,80 g
davon Zucker	0,40 g
Eiweiß	1,50 g
Salz	0,90 g
Ballaststoffe	2,10 g

GVO-Erklärung: GVO-frei lt. EGVO 1830/2003

Verpackung: Deckel 10.200ml unbedr. Vakuumausführung
Dose 10.200ml bedr. Sauerkraut Seeburger

Abmessungen (in mm)

Länge: 233,80
Breite: 233,80
Höhe: 250,00

Haltbar gemacht durch: Pasteurisation

Haltbarkeit/Knz./Restlaufzeit: 1096 Tag(e) / Kennzeichnung siehe Aufdruck / 365 Tag(e)

Transportbedingungen: Frostfrei, trocken und lichtgeschützt

Lagerbedingungen: Bei Zimmertemperatur trocken lagern und vor direkter Sonneneinstrahlung schützen!

Verbraucherhinweis: Nach dem Öffnen nur wenige Tage im Kühlschrank haltbar.

Verwendungszweck: als Beilage oder zum direkten Verzehr

Rechtliche Grundlagen

Die Ware entspricht den Anforderungen des österreichischen Lebensmittelrechts, sowie den einschlägigen Verordnungen der EG.

Allergene Substanzen

		Als Inhaltsstoff enthalten	
		Ja	Nein
1	Krebstiere und Erzeugnisse		X
2	Senf und Senferzeugnisse		X
3	Sesam und Sesamerzeugnisse		X
4	Nüsse und Nusserzeugnisse		X
5	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X
6	Soja und Sojaerzeugnisse		X
7	Milch und Milcherzeugnisse		X
8	Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X
9	Lupine und -erzeugnisse		X
10	Ei und Eierzeugnisse		X
11	Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse		X
12	Schwefeldioxid (SO ₂) und Sulfite >10mg/kg oder >		X
13	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X
14	Fisch und Fischerzeugnisse		X

Ernährungspräferenzen

Ernährungspräferenzen		Zutreffend	
		Ja	Nein
1	Ovo-Lakto-Vegetarier geeignet	X	
2	Lakto-Vegetarier geeignet	X	
3	Veganer geeignet	X	

Mikrobiologie

Parameter	Grenzwerte
Escherichia coli	< 1*100 KbE/g
Gesamtkeimzahl	< 1*1000 KbE/g
Hefen und Schimmelpilze	< 1*100 KbE/g
Milchsäurebakterien	< 1*100 KbE/g