

Fertigprodukt spezifikationen (Langzeitdokument)**V03550 Eiersalat mk 2kg 775020 (Linshalm)**

Autor: Andrea Sättler
 Prüfer: Andrea Sättler
 Stephan Landsmann
 Genehmiger: Matthias Müller

**Fertigprodukt spezifikationen
Salate m.K.****Produktbezeichnung**

Eiersalat

Produktbeschreibung

Salat aus Eiern in würziger Mayonnaise

Sensorische Eigenschaften

Aussehen:	Eierstücke in cremig gelber Sauce
Geruch:	würzig frisch, typische Eikomponente, ohne Fehl- und/oder Fremdgeruch
Geschmack:	würzig, frisch, typische Eikomponente, ohne Fehl- und/oder Fremdgeschmack
Konsistenz/Textur:	viskos, cremig, Festbestandteile bissfest

Deklaration**Zutatenliste:**

Eier* 62 %, Rapsöl, Elgelb*, Kräuter, Gewürze (enthält Senfsaat, Sellerie), Speisesalz, Zucker, Karamellzuckersirup, Senfsaat, Branntweinessig, Gerstenmalzessig, Weinessig, Säuerungsmittel: Weinsäure (L+); Säureregulator: Natriumacetate; Traubenzucker, Maltodextrine, Hefeextrakt, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat; Dessertwein, Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat, Natriumbenzoat; färbende Gemüseextrakte (Paprika, Karotte), Palmöl, Aroma (enthält Soja, Gluten).

*aus Bodenhaltung

bei loser Abgabe (Kenntlichmachung gemäß §9 ZzuIV):

	enthalten:
mit Farbstoff	-
mit Konservierungsstoff	Kaliumsorbat, Natriumbenzoat
mit Antioxidationsmittel	-
mit Geschmacksverstärker	Mononatriumglutamat
geschwefelt	-
geschwärzt	-
mit Phosphat	-
mit Süßungsmittel(n)	-

deklarierte Füllmenge

2 kg

Haltbarkeit/Lagerungsbedingungen

Restlaufzeit: 28 Tage bei ungeöffneter Originalpackung
Lagerungsbedingungen: +2 °C bis +7 °C

Mikrobiologische Kennzahlen

Mikrobiologische Kennzahlen in Anlehnung an die Richt- und Warnwerte der DGFM für Feinkostsalate

Kennzahlen	Richtwert	Warnwert	Dim.
Aerobe mesophile Koloniezahl	1.000.000	-	KBE/g
Milchsäurebakterien	1.000.000	-	KBE/g
Hefen	100.000	-	KBE/g
Enterobacteriaceae	1.000	10.000	KBE/g
Koagulase-positive Staphylokokken	100	1.000	KBE/g
Escherichia Coli	100	1.000	KBE/g
Salmonellen	-	nicht nachweisbar	in 25g
Listeria monocytogenes	-	100	KBE/g

Mikroorganismen, die als Starterkultur zugesetzt werden, bleiben unberücksichtigt.

Chemische Kennzahlen

Kennzahlen	Min.	Max.	Dim.
pH-Wert	4,9	5,3	

Nähr- und Brennwertangaben (durchschnittlich in 100g Produkt)

	pro 100g	% pro 100g
Brennwert [kJ / kcal]	1477 / 358	18 %
Fett [g]	35,1	50 %
davon gesättigte Fettsäuren [g]	4,2	21 %
Kohlenhydrate [g]	1,9	1 %
davon Zucker [g]	1,7	2 %
Eiweiß [g]	8,3	17 %
Salz [g]	1,15	19 %

¹Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ/2000kcal)

Anlieferung und Verpackung

Artikelnummer	775020
Verkaufseinheit	2 kg
Verpackungsmaterial	Deckel: PP Becher: PP Siegelfolie: ohne
Verkaufseinheit pro Lage	24
Verkaufseinheit pro Palette	192
EAN-Code	4045600775020
Palette	Euro

Allergie-Informationen

ALLERGENE	enthalten [x]
Ei und Eierzeugnisse	x
Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	
Fisch und Fischerzeugnisse	
glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Krebstier und Krebstiererzeugnisse	
Milch und Milcherzeugnisse	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	
Schwefeldioxid > 10 mg/kg	
Sellerie und Selleriaerzeugnisse	x
Senf und Senferzeugnisse	x
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	
Soja und Sojaerzeugnisse	x
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	
Lupine und Lupinenerzeugnisse	

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO gemäß VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003)

Sämtliche Zutaten, einschließlich Zusatzstoffe und Aromen, sind weder gentechnisch modifizierte Organismen, noch enthalten sie diese oder werden direkt aus diesen hergestellt. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch unvermeidbare Beimischungen unterhalb der gesetzlich festgelegten Schwellenwerte, bezogen auf die jeweilige Zutat.

Das Produkt entspricht den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland (LFGB, Deutsches Lebensmittelbuch), sowie der EU-Gesetzgebung.

Prüfmethoden

Prüfmethode	Beschreibung
PF_Popp_1025	pH-Wert Bestimmung
in Anlehnung an ASU § 64 LFGB	Aerobe mesophile Koloniezahl
in Anlehnung an ASU § 64 LFGB	Milchsäurebakterien
in Anlehnung an ASU § 64 LFGB	Koagulase-positive Staphylokokken
in Anlehnung an ASU § 64 LFGB	Escherichia coli
in Anlehnung an ASU § 64 LFGB	Enterobacteriaceae
in Anlehnung an ASU § 64 LFGB	Hefen
in Anlehnung an ASU § 64 LFGB	Salmonellen
in Anlehnung an ASU § 64 LFGB	Listeria monocytogenes

Für alle Prüfmethoden gelten lebensmittelrechtlich anerkannte, öffentliche Analysemethoden, z.B. ASU § 64 LFGB, ISO Methoden.

Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und gilt ohne Unterschrift.