

Fertigproduktspezifikationen (Langzeitdokument)

## V09071 Hirtensalat oK 1kg, 407518 (Popp)

Autor: Marieke Jericho  
Prüfer: Andrea Sattler  
Stephan Landsmann  
Genehmiger: Susanna Janssen



Codierung: FSP\_Popp\_1369  
Version: 5.0  
Gültig ab: 05.11.2013

### Fertigproduktspezifikationen Salate o.K.

#### Produktbezeichnung

Hirtensalat  
Käse-Oliven-Salat

#### Produktbeschreibung

Salat aus einem in Salzlake gereiften Käse, Oliven, Paprika und Lauch in einer Gewürzmarinade

#### Sensorische Eigenschaften

<b>Aussehene/Farbe:</b>	weiße Käsewürfel, schwarze Oliven, grüne und rote Paprikawürfel und Lauchstreifen in klarer Marinade
<b>Geruch:</b>	würzig frisch, ohne Fehl- und/oder Fremdgeruch
<b>Geschmack:</b>	pikant, ohne Fehl- und/oder Fremdgeschmack
<b>Konsistenz/Textur:</b>	Marinade leicht viskos, Festbestandteile bissfest

#### Deklaration

#### Zutatenliste:

**Käse** in Salzlake gereift 35 %, Paprika, Zwiebeln, Oliven geschwärzt 11 % (Oliven, Stabilisator: Eisen-II-gluconat), Porree, Rapsöl, Zucker, Branntweinessig, Kräuter, Speisesalz, Säureregulator: Natriumacetate; Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan; Aroma.

#### bei loser Abgabe (Kenntlichmachung gemäß §9 ZZuIV):

	enthalten:
mit Farbstoff	
mit Konservierungsstoff	
mit Antioxidationsmittel	
mit Geschmacksverstärker	
geschwefelt	
geschwärzt	
mit Phosphat	
mit Süßungsmittel(n)	

**deklarierte Füllmenge**

1 kg

**Haltbarkeit/Lagerungsbedingungen**

Restlaufzeit: 14 Tage bei ungeöffneter Originalpackung  
Lagerungsbedingungen: +2°C bis +7 °C

**Mikrobiologische Kennzahlen**

Mikrobiologische Kennzahlen in Anlehnung an die Richt- und Warnwerte der DGHM 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	3,6	4,0	

**Nähr- und Brennwertangaben (durchschnittlich in 100g Produkt)**

	pro 100g	% <sup>1</sup> pro 100g
Brennwert [kJ / kcal]	869 / 210	10 %
Fett [g]	17,6	25 %
davon gesättigte Fettsäuren [g]	6,2	31 %
Kohlenhydrate [g]	4,7	2 %
davon Zucker [g]	3,4	4 %
Eiweiß [g]	7,1	14 %
Salz [g]	2,90	48 %

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

**Anlieferung und Verpackung**

<b>Artikelnummer</b>	407518
<b>Verkaufseinheit</b>	1 kg
<b>Verpackungsmaterial</b>	Deckel: PP Becher: PP
<b>Verkaufseinheit pro Lage</b>	24
<b>Verkaufseinheit pro Palette</b>	288
<b>EAN-Code</b>	4045800407518
<b>Palette</b>	Euro

**Allergie-Informationen**

<b>A L L E R G E N E</b>	<b>enthalten [x]</b>
Ei und Eierzeugnisse	
Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	
Fisch und Fischerzeugnisse	
glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	
Krebstier und Krebstiererzeugnisse	
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	<b>X</b>
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	
Schwefeldioxid > 10 mg/kg	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	
Senf und Senferzeugnisse	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	
Soja und Sojaerzeugnisse	
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	Arerobe 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.**

---