

Fertigproduktspezifikationen (Langzeitdokument)

V04038 Nudelsalat mk 2kg 783599 (Bruckmann)

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



Codierung: FSP_Popp_1413
Version: 4.0
Gültig ab: 30.08.2013

Fertigproduktspezifikationen Salate m.K.

Produktbezeichnung

**Nudelsalat
mit Fleischbrät und Gemüse**

Produktbeschreibung

Salat aus Nudeln, Fleischbrät, Paprika, Erbsen und Zwiebeln in würziger Salatmayonnaise

Sensorische Eigenschaften

Aussehen:	Nudeln, Erbsen, Fleischbrätplättchen, Paprika- und Zwiebelwürfel in cremiger, milchig-weißer Sauce
Geruch:	mild, würzig, ohne Fehl- und/oder Fremdgeruch
Geschmack:	herzhaft würzig, frisch, ohne Fehl- und/oder Fremdgeschmack
Konsistenz/Textur:	viskos, cremig, Festbestandteile bissfest

Deklaration

Zutatenliste:

Nudeln gekocht 45 % (**Hartweizengrieß**, **Vollei**, Speisesalz), Rapsöl, Wasser, Fleischbrät 5 % (Schweinefleisch, Speck, Wasser, Speisesalz, Kartoffelstärke, Gewürze (enthält **Senfsaat**), Aroma, Hefeextrakt, Stabilisatoren: Natriumcitrate, Diphosphate; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Glukosesirup, Säuerungsmittel: Citronensäure; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat; färbende Lebensmittel: Rote Betesaft, Paprikaextrakt; Säureregulatoren: Natriumlactat, Natriumacetate; Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Paprika 5 %, Zwiebeln 5 %, Erbsen 5 %, **Joghurtherzeugnis**, Zucker, **Eigelb** (Bodenhaltung), Gewürze, Speisesalz, Maisstärke, **Weizenstärke**, Branntweinessig, Säureregulator: Natriumacetate; Traubenzucker, Maltodextrine, Eiweißhydrolysat (enthält **Soja**), Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan, Johannisbrotkernmehl; Gelatine, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Kaliumsorbat; färbende Gemüseextrakte (Paprika, Karotte), Aroma.

bei loser Abgabe (Kenntlichmachung gemäß §9 ZZuIV):

	enthalten:
mit Farbstoff	-
mit Konservierungsstoff	Natriumnitrit, Natriumbenzoat, Kaliumsorbat
mit Antioxidationsmittel	Ascorbinsäure, Natriumascorbat
mit Geschmacksverstärker	-
geschwefelt	-
geschwärzt	-
mit Phosphat	Diphosphate
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 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	4,5	4,9	

Nähr- und Brennwertangaben (durchschnittlich in 100g Produkt)

	pro 100g	% ¹ pro 100g
Brennwert [kJ / kcal]	1088 / 262	13 %
Fett [g]	19,2	27 %
davon gesättigte Fettsäuren [g]	2,0	10 %
Kohlenhydrate [g]	18,1	7 %
davon Zucker [g]	4,5	5 %
Eiweiß [g]	3,7	7 %
Salz [g]	1,58	26 %

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

Anlieferung und Verpackung

Artikelnummer	783599
Verkaufseinheit	2 kg
Verpackungsmaterial	Deckel: PP (05) Becher: PP (05) Siegelfolie: ohne
Verkaufseinheit pro Lage	24
Verkaufseinheit pro Palette	192
EAN-Code	4045800783599
Palette	Euro

Allergie-Informationen

A L L E R G E N E	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	x
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	
Schwefeldioxid > 10 mg/kg	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	
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.

Prüfmethode

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 Prüfmethode gelten lebensmittelrechtlich anerkannte, öffentliche Analysemethoden, z.B. ASU § 64 LFGB, ISO Methoden.

Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und gilt ohne Unterschrift.