

## V04359 Waldorfsalat mK 2kg 787016 (Leitinger)

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



Codierung: FSP\_Popp\_1052  
Version: 5.0  
Gültig ab: 02.07.2013

### Fertigproduktspezifikationen Salate m.K.

#### Produktbezeichnung

Waldorfsalat

#### Produktbeschreibung

Salat aus Sellerie, Äpfeln, Ananas, Haselnüssen in würziger Salatmayonnaise

#### Sensorische Eigenschaften

<b>Aussehen:</b>	Sellerie-, Apfelstreifen, Ananas-, Mandarinenstücke und Haselnüsse in milchig-weißer Sauce
<b>Geruch:</b>	würzig frisch, süß säuerlich, ohne Fehl- und/oder Fremdgeruch
<b>Geschmack:</b>	frisch, süß säuerlich, sahnig, ohne Fehl- und/oder Fremdgeschmack
<b>Konsistenz/Textur:</b>	viskos, sahnig, Festbestandteile bissfest

#### Deklaration

##### Zutatenliste:

**Sellerie 23%**, Apfel 20%, Rapsöl, Wasser, **Sahne**, Ananas 5%, **Haselnüsse** 5%, Mandarinen 5%, Zucker, **Eigelb**, Gewürze, Speisesalz, **Senfsaat**, Maisstärke, **Weizenstärke**, Branntweinessig, Säuerungsmittel: L(+)-Weinsäure, Citronensäure; Säureregulator: Natriumacetat; Dextrose, Maltodextrine, Eiweißhydrolysat (enthält **Soja**), Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan, Johannisbrotkernmehl; Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat, Natriumbenzoat; Antioxidationsmittel: **Natriummetabisulfit**; färbende Gemüseextrakte (Paprika, Karotte), Aroma.

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

	enthalten:
<b>mit Farbstoff</b>	-
<b>mit Konservierungsstoff</b>	Kaliumsorbat, Natriumbenzoat
<b>mit Antioxidationsmittel</b>	Natriummetabisulfit
<b>mit Geschmacksverstärker</b>	-
<b>geschwefelt</b>	Natriummetabisulfit
<b>geschwärzt</b>	-
<b>mit Phosphat</b>	-
<b>mit Süßungsmittel(n)</b>	-

**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	3,8	4,2	

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

	pro 100g	GDA pro 100g
Brennwert [kJ / kcal]	122 / 271	14 %
Fett [g]	25,1	36 %
davon gesättigte Fettsäuren [g]	3,0	15 %
Kohlenhydrate [g]	9,1	4 %
davon Zucker [g]	5,7	6 %
Eiweiß [g]	1,2	2 %
Salz [g]	0,85	14 %

**Anlieferung und Verpackung**

<b>Artikelnummer</b>	787016
<b>Verkaufseinheit</b>	2 kg
<b>Verpackungsmaterial</b>	Deckel: PP (05) Becher: PP (05) Siegelfolie: ohne
<b>Verkaufseinheit pro Lage</b>	24
<b>Verkaufseinheit pro Palette</b>	192
<b>EAN-Code</b>	4045800787016
<b>Palette</b>	Euro

**Allergie-Informationen**

<b>A L L E R G E N E</b>	<b>enthalten [x]</b>
Ei und Eierzeugnisse	<b>x</b>
Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	
Fisch und Fischerzeugnisse	
glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Gluten < 20 mg/kg
Krebstier und Krebstiererzeugnisse	
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	<b>x</b>
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	<b>x</b> (Haselnüsse)
Schwefeldioxid > 10 mg/kg	<b>x</b>
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<b>x</b>
Senf und Senferzeugnisse	<b>x</b>
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	
Soja und Sojaerzeugnisse	<b>x</b>
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	
Lupine und Lupinenerzeugnisse	

## **Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)**

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**

<b>Prüfmethode</b>	<b>Beschreibung</b>
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.

## **zusätzliche Kundenspezifikation**

Kundenspezifikation vom 09.11.2012; erstellt für Leitinger / REWE INTERNATIONAL:



787016 Waldorfsalat V04359 Spezi Rewe\_Leitinger.pdf