

Fertigprodukteigenschaften (Langzeitdokument)

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

Fertigprodukteigenschaften
Salate m.K.

Produktbezeichnung

Waldorfsalat

Produktbeschreibung

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

Sensorische Eigenschaften

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

Deklaration

Zutatenliste:

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

bei loser Abgabe (Kenntlichmachung gemäß §9 ZZuIV):

	enthalten:
mit Farbstoff	-
mit Konservierungsstoff	Kaliumsorbat, Natriumbenzoat
mit Antioxidationsmittel	Natriummetabisulfit
mit Geschmacksverstärker	-
geschwefelt	Natriummetabisulfit
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 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

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

Allergie-Informationen

ALLERGENE	enthalten [x]
Ei und Eierzeugnisse	x
Ernuss und Erdnusserzeugnisse	
Fisch und Fischerzeugnisse	
glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Gluten < 20 mg/kg
Krebstier und Krebstiererzeugnisse	
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	x
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	x (Haselnüsse)
Schwefeldioxid > 10 mg/kg	x
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	x
Senf und Senferzeugnisse	x
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	
Soja und Sojaerzeugnisse	x
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

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.

zusätzliche Kundenspezifikation

Kundenspezifikation vom 09.11.2012; erstellt für Leitinger / REWE INTERNATIONAL:



787016 Waldorfsalat V04359 Spezi Rewe_Leitinger.pdf