Verpackung : Dose Sterilisiertes Produkt

Gewichte
- Nennvolumen..... : 4.250 ml
- Nettogewicht..... : 4.000 g e
- Netto Abtropfgewicht..... : 2.655 g
  Wovon minimal 50% Erbsen

Zutaten
- Wasser
- Palerbsen
- Karotten
- Zucker
- Salz

Allergenen: Keine

Chemische und physikalische Werte
- pH..... : 5,6 - 6,0
- Vakuum..... : 0,1 bar

Nährwertkennzeichnung pro 100 g (Richtwerte/berechnete Werte)
(mit Ballaststoffe)
- kJ..... : 199
- kcal..... : 47
- Eiweiß..... : 2,2 g
- Kohlenhydrate..... : 7,2 g
  - wovon Zucker..... : 2,8 g
- Fett..... : 0,2 g
  - wovon gesättigt..... : 0,1 g
- Ballaststoffe..... : 4,0 g
- Natrium..... : 200 mg

Organoleptische Anforderungen
- Farbe..... : Uniform
- Aufguß..... : Klar
- Geruch/Geschmack..... : Charakteristik
- Konsistenz..... : E : max. 40 TME
  K : bissfest

Abmessungen
- Sortierung..... : E : 7,5 - 8,2 mm ø, Toleranz : max. 3%
  K : 8,0 - 17,0 mm ø, Toleranz : max. 10%
- Schnitt..... : Norm : 3-5 cm
  Toleranz : -3 cm : 15%
  -2 cm : 3%
  +6 cm : 5%

Fehler Toleranz

ERBSEN
- Schälchen + Hälften..... : 6,0 %
- Flecke + Schädlingsfrass..... : 3,0 %
- gelbe Erbsen..... : 2,0 %
- pflanzlicher Fremdkörper..... : 0,5 %

KAROTTEN
- geplatzt..... : 7,0 %
- unsauber/unrein..... : 7,0 %
- Grünfärbung in der Oberen Hälfte + : 5,0 %
- Flecke + 4mm..... : 5,0 %
  - Summe aller Mängel..... : 15,0 %

Bakteriologisch
Frei von pathogenen, toxinbildenden und anaeroben Keimen.
Nach einem Bebrüten (14 Tage bei 37°C) weder Gasbildung noch Änderung in pH-Wert.

Haltbarkeit..... : Ende Produktionsjahr + 4 Jahre.

KOPIE – KEIN ANDERUNGSDIENST