



Produktspezifikation Rote Bete in Scheiben 4.250 ml Dose

Seite 1/2
DE 3190

1. Artikel

Rote Bete in Scheiben

2. Produktbeschreibung

In Scheiben geschnittene Rote Bete tafelfertig zubereitet

3. Sensorik

Sorte:	Runde Kugel, Pikores
Aussehen, Farbe:	dunkelrot, ohne helle Ringbildung
Schnitt:	3 - 5 mm Scheiben, max. Durchmesser 80 mm
Fremdkörper:	keine
Geruch:	arttypisch
Geschmack:	süßlich, schwach sauer
Textur:	bißfest, knackig

4. Zutatenliste

Rote Bete, Wasser, Branntweinessig, Speisesalz, Gewürzextrakte, Süßstoff Saccharin

5. MHD, Lagerung

MHD:	mind. 4 Jahre
Lagerbedingungen:	Umgebungstemperatur, trocken
Stapelhöhe:	max. 4 Paletten

6. Gewichtsangaben, deklariert

Füllmenge:	4.000 g
Abtropfgewicht:	2.550 g

7. Chemische Kennzahlen und Nährwerte

(siehe Rezepturblatt Nr. 615)

Durchschnittliche Nährwerte in 100g

Gesamtsäure: (ber. als Essigsäure)	0,7% +/- 0,1	Brennwert:	29 kcal/121 kj
Speisesalz:	0,4 +/- 0,1%	Fett:	< 0,1 g
Refraktion:	7,5 +/- 0,5	davon gesättigte Fettsäuren:	< 0,1 g
pH-Wert:	4,0 +/- 0,3	Kohlehydrate:	6,2 g
Benzoessäure:	XXXXXXXXXX	davon Zucker:	4,3 g
Schwefel:	XXXXXXXXXX	Eiweiß:	0,8 g
		Salz:	0,5 g

8. Mikrobiologische Daten

Nach Bebrütung bei 30° und nach 10 Tagen, ohne Befund. Das Produkt ist kommerziell steril.

9. Verpackung

Gebinde:	4.250ml Weißblechdose 15,3 x 25 cm
Gewicht der Dose:	ca. 4,8 kg
Umverpackung:	entfällt, lose Verladung
Dosen je Palette:	168
Lagen je Palette:	4
Dosen je Lage:	42
Litho/neutral:	Litho
EAN-Code:	4008154 190307
Loskennzeichnung:	L.Produktionstag.Produktionsmonat.Produktionsjahr+4.Uhrzeit siehe Deckel/Dose

10. Allergene

Umbelliferae u. Senfextrakt im Gewürzextrakt

11. Erklärungen

- Das Produkt entspricht den Bedingungen des deutschen Lebens- und Bedarfsgegenständegesetzes und den entsprechenden Verordnungen.
- Der Hersteller hat ein Eigenkontrollsystem nach HACCP eingeführt
- Die Ware ist frei von Fremdkörpern jeglicher Art.
Es sind Maßnahmen eingeführt, um Kontaminationen mit Fremdkörpern zu erkennen und zu verhindern bzw. das entsprechende Risiko zu minimieren.
- Eine Behandlung mit ionisierten Strahlen zur Keimreduzierung wird nicht vorgenommen.

12. GVO-Erklärung

Nach derzeitigen Kenntnisstand im Sinne des "Gemeinsamen Standpunktes" (EG) Nr. 22/2003 über die gentechnisch veränderten Lebensmittel und Futtermittel sowie des "Gemeinsamen Standpunktes" (EG) Nr. 21/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln und der daraus abgeleiteten Verordnung, die nach ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt in Kraft tritt und die bisher geltenden Verordnungen (EG) Nr. 49/2000, Nr. 1139/98 und Nr. 50/2000 ersetzt, keine gentechnisch veränderten Rohstoffe eingesetzt werden und die Artikel nicht aus gentechnisch veränderten Organismen bestehen bzw. keine gentechnisch veränderten Organismen enthalten. Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffe und Aromen.

05.08.2014

Erstellt: Michael Pfister
Unterschrift:

