

Kartoffelmarkt GmbH Am Feldrain 7, 18437 Stralsund

Produktspezifikation Salatgurke

Produktgruppe	Gemüse-Küchenertig			
	Salatgurke- Scheiben (auch Wellenform)	Salatgurke - Würfel	Salatgurke- Stifte(fein)	Salatgurke - Stifte(grob)
Produktname	auf Wunsch mit oder ohne Schale			
Bemerkung				
Artikelnummer	4012	4012	4012	4012
Beschreibung	maschinell geschnitten bzw. geschält, Scheibendicke 2-3 mm (mind. 80%), optische Nachkontrolle	maschinell geschnitten bzw. geschält, Kantenlänge in mm 5x5 (mind. 80%), optische Nachkontrolle	maschinell geschnitten bzw. geschält, Größe 2 mm (mind. 80%), optische Nachkontrolle	maschinell geschnitten bzw. geschält, Größe 3,5 mm (mind. 80%) , optische Nachkontrolle
Abpackungsgröße in kg (in Folienbeutel mit Clip-Verschluss)	1; 2; 5; 10	1; 2; 5; 10	1; 2; 5; 10	1; 2; 5; 10
Verpackungsart	Folienbeutel aus PE mit Clip-Verschluss und Etikett			
	Durch die verwendeten Verpackungsmaterialien bestehen unter den gegebenen Lagerungs- und Verwendungsangaben keine Risiken in Bezug auf Sicherheit und Verzehr der Produkte.			
Lagertemperatur	4°C - max. 7°C			
Haltbarkeit	3 Tage			
Zusatzstoffe gemäß LMKV	-			
Allergene gemäß LMKV	-			
Bemerkung zu Allergenen	Die Deklaration von allergenen Zutaten erfolgt gemäß den gesetzlichen Vorschriften. Kreuzkontaminationen in analytischen Mengen während der Verarbeitung können nicht zu 100% ausgeschlossen werden. Die Rohstoffe und Verarbeitungsprozesse sind im Rahmen der HACCP- Analyse im Bezug auf Allergene untersucht worden.			
Fremdkörperanalyse	Sichtkontrolle durch Mitarbeiter, Metalldetektor			
sensorische Eigenschaften (Aussehen, Geruch, Geschmack)	Form je nach Verarbeitung (Würfel, Scheiben, Stifte), Farbe arttypisch. Geruch bzw. Geschmack arttypisch, aromatisch. Feste, knackige Konsistenz.			
	Nährwert je 100g Produkt (frisch)			
	kcal	12	Kohlenhydrate in g	1,81
	kJ	51	Ballaststoffe in g	0,54
	Wasser in g	95,99	Eiweiße in g	0,60
			Fette in g	0,20
Mikrobiologie	Der mikrobiologische Status der verwendeten und verarbeiteten Produkte entspricht den allgemeinen Empfehlungen zur Lebensmittelsicherheit der deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie			
Gentechnik	Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) oder Zutaten, die aus GVO hergestellt werden.			
Gewährleistung der Angaben	Zum einen können aus produktionstechnischen Gründen geringe Schwankungen im Bereich der hier angegeben Daten auftreten. Desweiteren handelt es sich bei den verarbeiteten Produkten um natürliche Rohstoffe, welche üblichen Schwankungsbreiten unterliegen können (z.B. Sensorik, Nährstoffgehalt). Daher ist es im Einzelfall möglich, dass es im geringen, aber akzeptablen Maße zu Abweichungen der Angaben kommt. Aufgrund dessen und möglicher Gesetzesänderungen kann für die Richtigkeit der Angaben nicht zu 100% garantiert werden.			

erstellt am:

04.08.2014

(Version mit älterem bzw. ohne Datum verliert automatisch Gültigkeit)

bestätigt durch:

Geschäftsführer Gernot Beske

Computerausdruck gültig ohne Unterschrift