

Gerd-Wilhelm Putzke
Landwirt-Kartoffelschälbetrieb
OT Warthe
Warther Dorfstraße 33
17268 Boitzenburger Land

Produktspezifikation
Rote Beete Salat

Tel. 039885-2034 Fax: 039885-2012

1. Produktbezeichnung

Rote Beete Salat

2. Produktbeschreibung

Rote Beete 61%, SELLERIE 12%, Trinkwasser, Honig, Zucker, Branntweinessig, Meerrettich
 GESCHWEFELT(enthält LAKTOSE, SULFITE),

3. Verpackung

Schale 125g

4. Nährwertangaben

durchschnittliche Nährwerte in		GDA*	GDA*
g/100g:		/100g	
Brennwert	171kJ/40kcal	2%	2000kcal
Eiweiß	0,8g	2%	50g
Kohlenhydrat	9,0g	3%	270g
davon Zucker	3,1g	3%	90g
Fett	0,1g	0%	70g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1g	0%	20g
Ballaststoffe	1,7g	7%	25g
Kochsalz	0,74g	12%	6,0g

5. Zusatzstoffe

mit Süßungsmittel: Saccharin (E954), Säuerungsmittel: Citronensäure (E330)

6. Allergene

	in Rezeptur	in Rohware	im Betrieb vorhanden
glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse:	Nein	Nein	Ja
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse:	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse:	Nein	Nein	Nein
Fisch Süß und Salzwasser und daraus hergestellte Erzeugnisse:	Nein	Nein	Nein
Erdnuessse und daraus hergestellte Erzeugnisse:	Nein	Nein	Nein
Soja und daraus hergestellte Sojaerzeugnisse:	Nein	Nein	Nein
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse:	Nein	Nein	Nein
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse:	Nein	Nein	Ja
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse:	Ja	Nein	Ja
Senf und daraus hergestellte Senferzeugnisse:	Nein	Nein	Ja
Sesam und daraus hergestellte Erzeugnisse:	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2	Nein	Ja	Nein
Lupine und Lupinenerzeugnisse:	Nein	Nein	Nein
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse:	Nein	Nein	Nein

7. Sensorik

Aussehen:
Konsistenz:
Geruch:
Geschmack:

8. Transport- und Lagerbedingungen

Kühlung zwischen + 2°bis +7°Grad

9. Haltbarkeit

Gekühlt mindestens

10. Etikettenaufkleber

Angaben: 1. Firma und Anschrift
2. Produktbezeichnung
3. Zutaten mit ihren Anteilen
4. Einfüllgewicht
5. Angaben zur Konservierung
6. Mindesthaltbarkeit

Die Produktion erfolgt mit der erforderlichen Sorgfalt und unter Anwendung der für die Gewährleistung der Lebensmittelhygiene notwendigen Erfordernisse.