

## Kartoffelmarkt GmbH Am Feldrain 7 , 18437 Stralsund

### Produktspezifikation Porree

Produktgruppe	Gemüse-Küchenertlg		
Produktname	Porree - Ringe		
Schnittgröße (nach Wunsch)	fein	grob	
Artikelnummer	4014	4014	
Beschreibung	maschinell geschnitten, Schnittgröße 4 mm (mind. 80%), optische Nachkontrolle	maschinell geschnitten, Schnittgröße 6mm (mind. 80%), optische Nachkontrolle	
Abpackungsgröße in kg (in Folienbeutel mit Clip-Verschluss)	1; 2; 5; 10	1; 2; 5; 10	
Verpackungsart	Folienbeutel aus PE mit Clip-Verschluss und Etikett, lose oder vakuumiert		
	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 nach Verarbeitung (Ringe), Farbe arttypisch. Geruch bzw. Geschmack arttypisch, aromatisch. Feste, knackige Konsistenz.		
	Nährwert je 100g Produkt (frisch)		
	kcal	26 Kohlenhydrate in g	3,21
	kJ	107 Ballaststoffe in g	2,20
	Wasser in g	90,21 Eiweiße in g	2,24
		Fette in g	0,34
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 GMO hergestellt werden.		
Gewährleistung der Angaben	Zum einen können aus produktionstechnischen Gründen geringe Schwankungen im Bereich der hier angegeben Daten auftreten. Desweiteren handelt es 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 Änderung bzw. ohne Datum verliert automatisch Gültigkeit)

bestätigt durch:

Geschäftsführer Gernot Beske

Computerausdruck gültig ohne Unterschrift