

	Produktspezifikation 4825	5.6-01-001-04825-FB 06.05.2025 07:10 Gültig ab 13.06.23 Seite 1 von 4
---	--	--

Exakte Artikelbezeichnung (lt. Etikett)

Karotten Rustika 2 kg Kunststoffschale

Verkehrsbezeichnung

Karotten Rustika
gelbe und orangene Karotten mit Zwiebeln, servierfertig

Verwendungszweck / Verbraucherhinweis

Dieser Artikel kann als durcherhitztes Erzeugnis von allen Verbrauchern uneingeschränkt verzehrt werden. Es besteht kein Risiko für keine der Verbrauchergruppen bei dem Verzehr dieses Produktes, wenn es bestimmungsgemäß gelagert und verzehrt wird, da das Produkt durchgegart ist. Weiterhin besteht ein geringes Risiko sollten Allergene verarbeitet werden. Diese sind in der Zutatenliste aufgeführt und dadurch für Allergiker kenntlich gemacht.

Produktbeschreibung

entspricht ca. 13 Portionen a ca. 150g

Zubereitungshinweise:

Konvektomat: Die ungeöffnete Schale bei 95 °C Dampf- oder Kombidampf ca. 80-90 Minuten regenerieren (empfohlen!).

Kochtopf: Den Schaleninhalt bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel unter mehrmaligem Rühren erwärmen.

Wasserbad: Die ungeöffnete Schale schwimmend erwärmen, nicht kochen lassen!

Herkunftsland Deutschland

Ursprungsland
(Herkunft der Rohstoffe) _____

Leitsatzkennziffer _____

Zolltarifnummer _____

Ware entspricht dem deutschen Lebensmittelgesetz

Lieferanten-Art.-Nr. 602301000

Zutatenliste (nach LMV (EU) Nr. 1169/2011)

Zutaten: 76% Karotten (gelb, orange), 9% Zwiebeln, **BUTTER**, Zitronensaft, Zucker, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Aroma, Raucharoma, Zwiebelpulver, Stärke, Verdickungsmittel: Xanthan, Guarkernmehl; Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren. Kann Spuren von SENF und SELLERIE enthalten.

GVO/GMO-Verordnung

Das Produkt enthält nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1839/2003 keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen (GVO) und entspricht den jeweils gültigen, gesetzlichen Vorschriften der EU und Deutschlands. Ausgenommen sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare CVO-Anteile (je Zutat) kleiner als 0,9 %.

Konformitätserklärung

erstellt am: 13.06.2023	geprüft am: 13.06.2023	freigegeben am: 13.06.2023	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	01



Produktspezifikation

4825

5.6-01-001-04825-FB

06.05.2025 07:10

Gültig ab 13.06.23

Seite 2 von 4

Konformitätserklärung der Primärverpackung

Hiermit erklären wir, daß die Verpackungen unserer Produkte den gesetzlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung (bzw. Entsprechungen in den europäischen Kunststoffrichtlinien) sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 und EG 10/2011 in ihrer jeweils aktuellen Fassung entsprechen.

Allergene

MILCHEIWEISS / LAKTOSE. Kann Spuren von SENF und SELLERIE enthalten.

Produktdaten / Logistische Daten

Qualitätsstufe	_____	<u>Karton</u>	
MHD in Tagen	<u>21</u>	Gewicht je St/Pck. in g	<u>2000g</u>
Restlaufzeit in Tagen	<u>21</u>	Tara Stück in g	<u>108,7g</u>
Kühlung haltbar über 7°C	<input type="checkbox"/>	St/Pck. je Karton	<u>2 Stück</u>
Kühlung haltbar unter 7°C	<input checked="" type="checkbox"/>	Abmessung St L/B/H mm	<u>310 x 240 x 47 mm</u>
Kühlformel	<u>bei bis max. +7 °C gekühlt ungeöffnet mindestens haltbar bis:</u>	Nettogew. je Karton in kg	<u>4 kg</u>
Darm / Hülle	_____	Tara Karton in g	<u>166g</u>
Kaliber in mm	_____	Abmessung Krt L/B/H mm	_____
Verpackung Einzelartikel	<u>Kunststoffschale mit Oberflächenversiegelung; weiß</u>	<u>E2-Satten</u>	
Verpackungsmaterial	_____	St/Pck. in E2	_____
Vertriebsweg	<u>eigener LKW, per Spedition</u>	Nettogewicht E2 in kg	_____
Egalisierte Ware	<input checked="" type="checkbox"/>	<u>Paletten</u>	
EAN-Code Artikel	_____	Krt/Satten je Lage	_____
EAN-Code Karton	_____	Lagen pro Palette	_____
Handelseinheit (kg/St)	<u>kg</u>	Palettenfaktor/Kartons	_____
		Palettenhöhe in mm	_____

erstellt am: 13.06.2023	geprüft am: 13.06.2023	freigegeben am: 13.06.2023	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	01

4825

Durchschnittliche Nährwerte je 100g	
Brennwert kJ	301
Brennwert kcal	72
Fett in g	4,0
Fett, davon Fettsäuren in g	2,5
Kohlenhydrate in g	6,7
Zucker in g	6,5
Eiweiß in g	1,0
Salz in g	1,8

Die Nährwertangaben unterliegen rohstoffbedingten Schwankungen.

Analysewerte - Chemisch	
BEFFE absolut	_____
BEFFE in FE	_____
ph-Wert	_____
Wassergehalt in g	_____
Fettgehalt in g	_____
Eiweißgehalt in g	_____
Trockenmasse in g	_____
NaCl/Kochsalz in g	_____

Analysewerte - Mikrobiologisch	
Aerobe mesophile Koloniezahl	Richtwert: 1,0 x 10E6 KbE/g
Enterobacteriaceae	Richtwert: 5,0 x 10E2 KbE/g Grenzwert: 5,0 x 10E3 KbE/g
Escherichia coli	Richtwert: 1,0 x 10E1 KbE/g Grenzwert: 1,0 x 10E2 KbE/g
Koagulase positive Staphylokokken	Richtwert: 1,0 x 10E2 KbE/g Grenzwert: 1,0 x 10E3 KbE/g
Milchsäurebakterien	_____
Hefen	_____
Salmonellen	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	Grenzwert: 1,0 x 10E2 KbE/g
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	Richtwert: 1,0 x 10E2 KbE/g Grenzwert: 1,0 x 10E3 KbE/g

Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	bunt
Konsistenz	grobe Karottenstücke
Farbe	bunt
Geruch	arttypisch
Geschmack	arttypisch

erstellt am: 13.06.2023	geprüft am: 13.06.2023	freigegeben am: 13.06.2023	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	01

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung

Inhaltsstoffe	Ja	Nein	in Spuren	Inhaltsstoff/Spur
Glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X		
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X		
Eier und -erzeugnisse		X		
Fisch und -erzeugnisse		X		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X		
Soja und -erzeugnisse		X		
Milch und -erzeugnisse einschließlich Laktose			X	BUTTER
Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse		X		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse			X	kann Spuren von SELLERIE enthalten
Senf und -erzeugnisse			X	kann Spuren von SENF enthalten
Sesamsamen und -erzeugnisse		X		
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben		X		
Lupine und Lupinenerzeugnisse		X		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X		

erstellt am: 13.06.2023	geprüft am: 13.06.2023	freigegeben am: 13.06.2023	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	01