

Qualitätsbeschreibung

| | | |
|-----------------------------|--------|---------|
| Produktspezifikation | Seite: | 1 von 1 |
|-----------------------------|--------|---------|

A. Produktbezeichnung:

| | | |
|---|-------------|------------|
| Baby Leaf Roter Mangold 250 g Sch. | Artikel Nr. | 597 |
|---|-------------|------------|

B. Technologische Spezifikation:

| | | | | |
|-----|---|---|---------------|-------------|
| 1. | Produktgruppe/-art: | KF BABY LEAF | EAN: | Karton EAN: |
| 2. | Herkunftsregion/-land: | Deutschland (Spanien, Portugal, Italien im Winter) | 4032678005977 | |
| 3. | Produktbeschreibung (Zustand): | ungeschnitten, frisch, küchenfertig | | |
| 4. | Zusammensetzung/Zutatenliste: | Baby Leaf roter Mangold | | |
| 5. | Bestimmungsgemäßer Gebrauch: | Verzehr ohne vorheriges Waschen durch Endverbraucher üblich | | |
| 6. | Verpackung/Verpackungseinheiten | PPC Schale 270x175x110 / Art. Nr.:60003 PET/PE 72y brauner Streifen 315mm / Art.Nr.:60403 VPE: 4x250g | | |
| 7. | Kennzeichnung: | Kennzeichnung entspricht gesetzlicher Vorgabe (LMIV) in der aktuellen Fassung | | |
| 8. | Gewicht/Kaliber (zzgl. Toleranz +/-): | 250 g (+/- 3%) | | |
| 9. | Lager- und Transportbedingungen (Temperaturbereich, Atmosphäre etc.): | 2°C – 7°C bei Anlieferung und Lagerung | | |
| 10. | Bezeichnung des Lebensmittels (falls abweichend von A.): | | | |
| 11. | Haltbarkeit (MHD, Verbrauchsfrist) gemäß Deklaration des Herstellers: | 6 Tage ab Produktion | | |
| 12. | Garantierte Restlaufzeit ab Wareneingang: | 4 Tage | | |
| 13. | Gentechnische Veränderung | Das Produkt besteht nicht aus gentechnisch veränderten Organismen bzw. enthält keine gentechnisch veränderten Zutaten, die gemäß der EU-Verordnungen über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel bzw. über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln in der jeweils gültigen Fassung, kennzeichnungspflichtig sind. | | |
| 14. | Allergene (gemäß Anhang II der EU-Verordnung betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel in der aktuellen Fassung) | keine | | |
| 15. | Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (gemäß der EU-Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe in der aktuellen Fassung) | keine | | |

C. Analytische Spezifikation:

| | | | | |
|-----|---|---|-------|------|
| 1. | Farbe: | arteigen | | |
| 2. | Form/Zuschnitt: | ungeschnitten | | |
| 3. | Geruch: | arteigen, frisch | | |
| 4. | Geschmack: | bissfest, frisch | | |
| 5. | Konsistenz/Beschaffenheit: | arteigen, frisch | | |
| 6. | pH-Wert | 5,5 bis 7,5 | | |
| 7. | Nährwertangaben gemäß Deklaration: Angabe beziehen sich auf 100g | Energie | 58,30 | kJ |
| | | Energie | 13,80 | kcal |
| | | Fett | 0,28 | g |
| | | davon gesättigte Fettsäuren | 0,15 | g |
| | | Kohlenhydrate | 0,69 | g |
| | | davon Zucker | 0,25 | g |
| | | Eiweiß | 2,13 | g |
| 8. | Chemisch-physikalische Kriterien: | Salz 0,02 g | | |
| 8. | Chemisch-physikalische Kriterien: | Nitrate und sonstige Kontaminanten: Höchstgehalte gemäß der EU-Verordnung zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln in der aktuellen Fassung Rückstände von Pflanzenschutzmitteln: Höchstgehalte gemäß der EU-Verordnung über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs in der aktuellen Fassung | | |
| 9. | Mikrobiologische Kriterien: | EU-Verordnung über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel bzw. Richt- und Warnwerte der DGHM in der jeweils aktuellen Fassung (Da bei Bodennah und Kleinblättrigen Salaten die Richt- und Warnwerte der DGHM naturgemäß nicht immer erreicht werden können, sind diese hier modifiziert zu betrachten.) | | |
| 10. | Bemerkungen: | | | |

| | | | |
|-----------------------------------|------------------------|--|----------------|
| Erstellt am: 17.April 2015 | Erstellt durch: Wh | | 29.04.2015 |
| GD | Aktualisiert durch: Wh | | am: 27.03.2018 |
| (ohne Unterschrift gültig) | Genehmigt durch: gd | | am: 02.05.2015 |