



Produktspezifikation

FB 1.10

Version 01

1. Artikelbezeichnung

H13/4144 Rotkraut Portionen 4 x 2,5 kg

2. Produktbeschreibung:

2.1 Sachbezeichnung (gemäß 1169/2011 LMIV)

Rotkraut, tiefgefroren

2.2 Packungsgröße:

4 x 2,5 kg

2.3 Zutaten

69 % Rotkraut, 12 % Apfelpüree, Wasser, Zucker, Salz, Kartoffelstärke, Rapsöl, Essig, Kümmel, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Gewürze (Koriander, Pfeffer).

2.4 Besondere Hinweise:

In Scheiben (2 mm) geschnittener, gewaschener und blanchierter Rotkohl, gemischt mit einer Sauce aus den vorgenannten Zutaten (69% Rotkohl, 31% Soße).

2.5 Durchschnittliche Nährwerte pro 100g:

Energiewert	215 kJ / 51 kcal
Fett	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	8,4 g
davon Zucker	7,4 g
Eiweiß	1,0 g
Salz	1,45 g

Erstellt: CE

Geprüft: CS


Freigegeben: ISS

Revision: 02

Seite 1 von 3

Gültig ab: 03.08.2022

J:\Sekretariat\HACCP-Konzept\Produktspezifikationen\08 Gemüse, Pilze, Kräuter\Gemüse\1.10 Spezifikation H13-4144 Rotkraut Portionen 4 X 2,5 Kg, 02.10.2023.Docx

	Produktspezifikation	
	FB 1.10	Version 01

2.6 Sensorische Anforderungen:

Aussehen, Äußeres	Rotkraut mit Apfelstücke, rot bis dunkel violett
Geruch, Geschmack	Arttypisch, leicht nach Knoblauch und Kümmel
Konsistenz	fest

2.7 Mikrobiologie (DGHM):

	m	M
Aerobic Plate Count	100.000/ g	1.000.000/ g
Enterobacteriaceae	1.000/ g	5.000/ g
E. coli	10/ g	100/ g
Yeast and Moulds	1.000/ g	5.000/ g
Listeria Monocytogenes	Absent / 25 g	<10/ g
Salmonella	Absent / 25 g	

m = the microbiological limit, which separates good quality from marginally acceptable quality

M = the microbiological limit, which separates marginally acceptable quality from defective quality

3. Gentechnologie:

Das Produkt wird im Einklang mit den europäischen und österreichischen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht. Es werden keine Lebensmittel, Zutaten oder Hilfsstoffe eingesetzt, die durch gentechnische Verfahren hergestellt wurden. Für das Produkt besteht keine Kennzeichnungspflicht gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 i.d.g.F.

4. Allergene:

Allergene	Im Produkt enthalten J/N	Beschreibung des Allergens
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	N	
Eier und Eierzeugnisse	N	
Fisch und Fischerzeugnisse	N	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	N	
Soja und Sojaerzeugnisse	N	
Milch- und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	N	

Erstellt: CE	Geprüft: CS	Freigegeben: ISS
Revision: 02	Seite 2 von 3	Gültig ab: 03.08.2022
J:\Sekretariat\HACCP-Konzept\Produktspezifikationen\08 Gemüse, Pilze, Kräuter\Gemüse\1.10 Spezifikation H13-4144 Rotkraut Portionen 4 X 2,5 Kg, 02.10.2023.Docx		



Produktspezifikation

FB 1.10

Version 01

Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	N	
Senf und Senferzeugnisse	N	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	N	
Schwefeldioxid (SO ₂) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l (als SO ₂ angegeben)	N	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	N	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	N	

*Kreuzkontaminationen werden durch entsprechende Reinigungsmaßnahmen bestmöglich vermieden, können aber nicht ausgeschlossen werden.

5. Mindesthaltbarkeit und Lagerungsbedingungen

Gesamthaltbarkeit

24	Monate
----	--------

Lagertemperatur

-18	°C
-----	----

Dieses Produkt wird nach den HACCP-Grundsätzen und Guter Herstellungspraxis hergestellt und entspricht den gesetzlichen Bestimmungen und Grenzwerten der EU und Österreichs, insb. betreffend Kontaminanten (Schwermetalle, Aflatoxine, Pestizide, PCB).

Dieses Dokument kann elektronisch versendet werden und benötigt für die Gültigkeit keine Unterschrift.

Erstellt am 02.10.2023

Erstellt: CE	Geprüft: CS	Freigegeben: ISS
Revision: 02	Seite 3 von 3	Gültig ab: 03.08.2022
J:\Sekretariat\HACCP-Konzept\Produktspezifikationen\08 Gemüse, Pilze, Kräuter\Gemüse\1.10 Spezifikation H13-4144 Rotkraut Portionen 4 X 2,5 Kg, 02.10.2023.Docx		