


Produktspezifizierung

Allgemeine Informationen

Version : 2017
 Date Issued :
 Written by : Lindlmeier Rupert
 Approved by : Dr. Zink
 Page : 1 of 3

Produkt Name	Allgemeine Anforderungen	Inhaltsstoffe	Lagerbedingungen
Zuckermais 	Alle Produkte müssen unter professionellen Bedingungen verarbeitet werden und mit den Anforderungen der EU übereinstimmen. Der Gebrauch von Pestiziden, Herbiziden und Fungiziden in versch. Wachstumsstadien, bzw. bei der Ernte muss registriert sein. Dieser Gebrauch muss mit den Regeln der EU-Gesetzgebung übereinstimmen und Rückstände auf dem Produkt dürfen die von der EU vorgeschriebenen Grenzwerte nicht überschreiten	Zuckermais	TEMPERATUR mind. - 20°C <div style="background-color: #8B4513; color: white; text-align: center; padding: 2px;">Lagerbedingungen</div> -20
Produktbeschreibung	Äusseres Erscheinungsbild	Nährwerte (per 100 gr)	Haltbarkeit
Zuckermaiskolben ganz tiefgefroren <div style="background-color: #8B4513; color: white; text-align: center; padding: 2px;">Verarbeitungsbeschreibung</div> Maiskolben werden maschinell geerntet, entblättert, handsortiert, blanchiert, schockgefroren und in PE Folie in Karton verpackt	Generelles Aussehen Farbe: goldgelb, Erscheinung: typischer Mais Geschmack: ohne Fremdgeschmack typisch aromatisch, süsslich, nicht wässrig Geruch: typisch für frischen Mais Konsistenz: weich, fruchtig, knackig Farbe goldgelb	Kilojoule : 292 Kilokalorie : 69 Gesamtzucker : 1,4 : Protein : 2,5 Faseranteil : Gesamtfett, davon : 1,4 - gesättigte Fettsäuren : 0,2 - einfach ungesättigte Fettsäuren : - mehrfach ungesättigte Fettsäuren : - umgewandelte Fettsäuren : Natrium : 0,001 Kalzium :	s.h. Mindesthaltbarkeitsdatum auf dem Karton Datumsangabe auf dem Karton ist Ende Mindesthaltbarkeit Datumsangabe minus zwei Jahre entspricht dem Packdatum Ware hat nach Auslieferung aus unserem Lager eine mindest Resthaltbarkeit von einem Jahr
Varietät	Produkt Code	Mikrobiologische Standards	Zubereitungsempfehlung
Sweet Wonder Österreich	ARTIKEL CODE : - EAN code bag : - EAN code case : 912001109024 9 EAN code pallet : - Statistic/tarif code : - Produktion code : -	Keimzahl < 10000 Pilze und Schimmel < 100 Enterobacteriaceae < 10 E. Coli < 10 Staphylococcus Aureus < 100 Listeria Monocytogenes - Salmonella nicht nachweisbar	Tiefkühler - Backofen 10 min in Wasser erhitzen Mikrowelle -