	<b>Feldsalat, eigene Verarbeitung, 250 g</b>	Dokumentennummer r FRI QM-QS-080
	<b>Produktspezifikation: Rohkost</b> Revision 0;	<b>Seite 1 von 2</b>

**Artikelbezeichnung:  
Feldsalat, eigene Verarbeitung**

**Verkehrsbezeichnung:** Feldsalat  
**Produktgruppe:** Blattsalate  
**Artikelnummer:** 814002

**Verpackungsinformation**

Gemäß VO (EG) Nr. 1935/2004, VO (EU) Nr. 10/2011

**Gebindegröße:** 250 g  
**Verpackungsart:** Kunststoffbeutel, verschweißt  
**Hinweise:** -

**Haltbarkeit und Lagerung**

Transport- und Lagertemperatur: +2 °C bis +7 °C  
gekühlt und ungeöffnet zu verbrauchen bis:  
Verbrauchsdatum: siehe Aufdruck TT.MM.JJJJ



**Zutatenverzeichnis**

**Zutaten:** Feldsalat  
Gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011  
**Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:** -  
gemäß ZZuIV und Verbraucherhinweise  
**Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential:** -  
gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011, LMIV Anhang II  
**Hinweise:** gewaschen

**Nährwertdeklaration**

**Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:**


Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel

<b>Energie</b>	<b>60 kJ/ 14 kcal</b>
<b>Fett</b>	0,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
<b>Kohlenhydrate</b>	0,7 g
davon Zucker	0,7 g
<b>Eiweiß</b>	1,8 g
<b>Salz</b>	0,01 g

**Sensorik**

**Aussehen:** entwurzelte Feldsalatrosetten, Wurzelansatz sichtbar  
**Schnitt:** Rosetten  
**Geruch:** arteigen, frisch  
**Geschmack:** arteigen, frisch, nussig  
**Konsistenz:** arteigen, knackig

<b>inhaltlicher Prüfer:</b> OK: Tanzer Jeannette (11.01.2019)	<b>Freigabe:</b> OK: Tanzer Jeannette (14.01.2019)	<b>Verteiler:</b> FRI QM; FRI QM QM; FRI QM QS; FRI VV VERK
---	---	---

	<b>Feldsalat, eigene Verarbeitung, 250 g</b>	Dokumentennummer FRI QM-QS-080
	<b>Produktspezifikation: Rohkost</b> Revision 0;	<b>Seite 2 von 2</b>

**Farbe:** mittel- bis dunkelgrün arteigen ausgefärbt

### Mikrobiologische Bewertung

In Anlehnung an die Richt- und Warnwerte der DGHM für Mischsalate (12.1), 2016

	Richtwert [KbE/ g]	Warnwert [KbE/ g]
Aerobe mesophile Koloniezahl	$5 \times 10^7$	-
<i>Escherichia coli</i>	$1 \times 10^1$	$1 \times 10^2$
Hefen	$1 \times 10^5$	-
Schimmelpilze	$1 \times 10^3$	$1 \times 10^4$
Präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	$5 \times 10^2$	$1 \times 10^3$
<i>Salmonella</i>	-	n.n. in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i> Unter Beachtung der Vorgaben der VO (EG) 2073/2005	-	$1 \times 10^2$

KbE: Koloniebildende Einheit; n.n.: nicht nachweisbar

### GVO-Information

Das Produkt bedingt nach derzeitigem Kenntnisstand und Angaben unserer Vorlieferanten keine Kennzeichnung gemäß der VO (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.09.2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und der VO (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.09.2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln.

### Konformität

Das Produkt entspricht den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland sowie den europäischen Verordnungen und Richtlinien.

### Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit gemäß VO (EG) Nr. 178/2002 ist installiert und wird durch den Produktionscode/ MHD/ VD gewährleistet.

### Angaben des Inverkehrbringers

**Adresse:** FRIKONI Food GmbH & Co. KG  
Domänenweg 14  
31582 Nienburg  
05021/9638-0  
E-Mail: info@frikoni.de  
www.frikoni.de



[Mitgeltende Dokumente]

<b>inhaltlicher Prüfer:</b> OK: Tanzer Jeannette (11.01.2019)	<b>Freigabe:</b> OK: Tanzer Jeannette (14.01.2019)	<b>Verteiler:</b> FRI QM; FRI QM QM; FRI QM QS; FRI VV VERK
---	---	---