


| | | |
|---|---|--|
|  | Lauchzwiebeln, Ringe 4 mm, 1 kg | Dokumentennummer r FRI QM-QS-110 |
| | Produktspezifikation: Rohkost Revision 0; | Seite 1 von 2 |

Artikelbezeichnung:
Lauchzwiebeln, Ringe 4 mm

Verkehrsbezeichnung: Lauchzwiebeln

Produktgruppe: Gemüse

Artikelnummer: 295010

Verpackungsinformation

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

Gebindegröße: 1 kg

Verpackungsart: Kunststoffbeutel, verschweißt

Hinweise: -

Haltbarkeit und Lagerung

Transport- und Lagertemperatur: +2 °C bis +7 °C

Verbrauchsdatum: gekühlt und ungeöffnet zu verbrauchen bis:
siehe Aufdruck TT.MM.JJJJ



Zutatenverzeichnis

Zutaten:

Gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011

Lauchzwiebeln

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

gemäß ZZuIV und Verbraucherhinweise

-

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential:

gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011, LMIV Anhang II

-

Hinweise:

-

Nährwertdeklaration

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel

| | |
|-----------------------------|------------------------|
| Energie | 174 kJ/ 42 kcal |
| Fett | 0,3 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,1 g |
| Kohlenhydrate | 8,5 g |
| davon Zucker | 6,5 g |
| Eiweiß | 0,9 g |
| Salz | 0,03 g |

Sensorik

Aussehen: Lauchzwiebelringe


Schnitt: Ringe ca. 4 mm

Geruch: arteigen, aromatisch, frisch

Geschmack: arteigen, würzig, dezent nach Zwiebeln

Konsistenz: arteigen, zart

| | | |
|---|---|---|
| inhaltlicher Prüfer: OK: Tanzer Jeannette (15.01.2019) | Freigabe: OK: Tanzer Jeannette (17.01.2019) | Verteiler: FRI QM; FRI QM QM; FRI QM QS; FRI VV VERK |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|-----------------------------------|
|  | Lauchzwiebeln, Ringe 4 mm, 1 kg | Dokumentennummer FRI QM-QS-110 |
| | Produktspezifikation: Rohkost Revision 0; | Seite 2 von 2 |

Farbe: weiße Schalottenzwiebel mit grünem Lauch

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 | 5×10^7 | - |
| <i>Escherichia coli</i> | 1×10^1 | 1×10^2 |
| Hefen | 1×10^5 | - |
| Schimmelpilze | 1×10^3 | 1×10^4 |
| Präsumtive <i>Bacillus cereus</i> | 5×10^2 | 1×10^3 |
| <i>Salmonella</i> | - | n.n. in 25 g |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | - | 1×10^2 |
| Unter Beachtung der Vorgaben der VO (EG) 2073/2005 | - | 1×10^2 |

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]

| | | |
|---|---|---|
| inhaltlicher Prüfer: OK: Tanzer Jeannette (15.01.2019) | Freigabe: OK: Tanzer Jeannette (17.01.2019) | Verteiler: FRI QM; FRI QM QM; FRI QM QS; FRI VV VERK |
|---|---|---|