

Riesenbohnensalat, 1 kg

Dokumentennummer FRI QM-QS-355

Produktspezifikation: Feinkost

Revision 0;

Seite 1 von 2

Artikelbezeichnung: Riesenbohnensalat

Verkehrsbezeichnung: Bohnensalat

Produktgruppe: Feinkostsalate

Artikelnummer: 638010

Verpackungsinformation

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

Gebindegröße: 1 kg

Verpackungsart: Kunststoffschale, gedeckelt

Hinweise:

Haltbarkeit und Lagerung

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

gekühlt und ungeöffnet zu verbrauchen bis:

Petersilie, Pfeffer

Verbrauchsdatum: siehe Aufdruck TT.MM.JJJJ



Zutaten:

Gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

gemäß ZZulV und Verbraucherhinweise Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential:

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

Hinweise:



Branntweinessig, Zwiebeln, Zucker, Knoblauch, Salz,

Nährwertdeklaration

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel

Energie	578 kJ/ 137 kcal
Fett	7,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	12,3 g
davon Zucker	4,0 g
Eiweiß	3,8 g
Salz	1,62 g

Sensorik

Aussehen:

große, weiße Riesenbohnen mit Tomaten- und Zwiebelwürfeln in heller Vinaigrette mit

Petersilie

Schnitt: Tomaten: Würfel ca. 15 mm; Zwiebeln: Würfel ca. 10 mm

Geruch: arteigen, würzig

Geschmack: arteigen, essigsauer, mit leichter Knoblauchnote

Konsistenz: arteigen, bissfeste Komponenten in würziger Marinade

inhaltlicher Prüfer:	Freigabe:	Verteiler:
OK: Tanzer Jeannette	OK: Hissenkaemper Susan	FRI QM; FRI QM QM; FRI QM QS;
(10.05.2019)	(10.05.2019)	FRI VV VERK



Riesenbohnensalat, 1 kg

Dokumentennummer FRI QM-QS-355

Produktspezifikation: Feinkost

Revision 0;

Seite 2 von 2

Farbe: arteigen ausgefärbt

Mikrobiologische Bewertung

In Anlehnung an die Richt- und Warnwerte der DGHM für Feinkostsalate (8.1), 2016

	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]	
Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 ⁶	-	
Enterobacteriaceae	1x10 ³	1x10 ⁴	
Escherichia coli	1x10 ¹	1x10 ²	
Milchsäurebakterien	1x10 ⁶	-	
Hefen	1x10 ⁵	-	
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ²	1x10 ³	
Salmonella	-	n.n. in 25 g	
Listeria monocytogenes		1x10 ²	
Unter Beachtung der Vorgaben der VO (EG) 2073/2005	-	12102	

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 Lebens- und Futtermittel 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:	Freigabe:	Verteiler:
OK: Tanzer Jeannette	OK: Hissenkaemper Susan	FRI QM; FRI QM QM; FRI QM QS;
(10.05.2019)	(10.05.2019)	FRI VV VERK