

Produktspezifikation

Produktdaten

Produktbezeichnung	Mungosprossen (Vigna radiata)
Artikel Nummer	965606
Artikelbeschreibung	Mungosprossen
Gewicht	1000g
Hersteller, Land	LSC Industries GmbH Knesebeckstr. 29, 10623, Berlin, Deutschland
Zutatenliste	Mungosprossen

Sensorische Merkmale

Aussehen	arttypisch
Konsistenz	natürlicher Feuchtigkeitsgehalt
Geruch	arteigen, aromatisch, frisch
Geschmack	arteigen, aromatisch, frisch

Mikrobiologische Daten

Der bakteriologische Status der Produkte entspricht den Empfehlungen der Kommission Lebensmittelmikrobiologie und Lebensmittelhygiene der Deutschen Gesellschaft der Hygiene und Mikrobiologie.

Nährwerte bezogen auf 100 Gramm (Rechnerisch ermittelt)

Brennwert	126 kJ (30 kcal)
Fett	0,18g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,046g
Kohlenhydrate	5,94g
- davon Zucker	4,13g
Eiweiß	3,04g
Salz	0,006g

GVO

Gemäß Verordnung (EG) Nr.1829/2003, Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 und Richtlinie 2001/18/EG werden keine Produkte geliefert, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) enthalten oder aus solchen bestehen.

Kennzeichnungspflichtige Allergene Zutaten

Allgemeiner Hinweis zur Allergen Kennzeichnung

LSC Industries GmbH
Knesebeckstr. 29
10623 Berlin

Produktspezifikation

Die Deklaration von allergenen Zutaten erfolgt gemäß gesetzlicher Vorschriften. Kreuzkontaminationen in analytischen Mengen können nicht ausgeschlossen werden. Die Rohstoffe und Produktionsprozesse sind im Rahmen der HACCP-Risikoanalyse unter dem Aspekt Allergene beleuchtet worden. Die Vorlieferanten werden anhand von Lieferantenerklärung überprüft.

Haltbarkeit

Restlaufzeit bei Anlieferung	4 Tage
Restlaufzeit nach Öffnung	1 Tag

Verpackungsmittel

Folie	Polyethylen (PE) transparent unbedruckt, mit Etikett
Schale	Polyethylenterephthalat (PET) transparent unbedruckt, mit Etikett
Etikett	Thermo-Eco Papier
<i>Unter Schutzatmosphäre verpackt (70% Stickstoff/30% Kohlendioxid)</i>	

Lager & Transportbedingung

Transport	gekühlt bei +2 bis +7°C
Lagerung ungeöffnet und geöffnet	gekühlt bei +2 bis +7°C

Die Ausführung dieser Spezifikation entsprechen den derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen.

Erstellt von:



Adrian Hennig
Geschäftsleitung

Freigegeben von:



Matthias Reeder
Geschäftsleitung