

**Produktprofil: Rote Bete (Beta vulgaris), gekocht, geschält, vakuumiert  
Version 5**

Beschreibung	Rote Bete, Monoprodukt, gekocht und geschält, vakuumiert
Charakteristik	Die Rote Bete gehört gesundheitlich zu den wertvollsten Gemüsekulturen. Durch die Lagermöglichkeiten kann Rote Bete fast ganzjährig vermarktet werden. Das Fruchtfleisch ist rot. Die Rote Bete ist gewaschen, geschält und gekocht.  Sensorik: Farbe: kaminrot bis dunkelrot Geruch: arttypisch Geschmack: frisch, leicht süßlich Konsistenz: arttypisch fest
Lebensmittelsicherheit	Chemische Kriterien: Pflanzenschutzmittelrückstände gemäß VO(EG) Nr. 396/2005 sowie Einhaltung aller gesetzlichen Vorgaben  Mikrobiologische Kriterien: Einhaltung der Grenzwerte entsprechend den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie e.V.  Physikalische Kriterien: keine Fremdkörper erlaubt
Allergene	Monoprodukt, keine Allergene oder Spuren von Allergenen
GVO	Einhaltung der EG-Verordnungen VO (EG)1829/2003 und VO (EG) 1830/2003
Zielgruppe und Verwendungszweck	Verzehrsfertig, kalt und warm verwendbar, vor Gebrauch leicht abtropfen lassen
Kennzeichnung	Gemäß gesetzlichen Vorgaben  Weitere Kennzeichnungselemente auf Anfrage  Kennzeichnung mit Mindesthaltbarkeitsdatum laut Auszeichnung  Nährwerte gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (siehe unten)
Nährwerte je 100g	Brennwert: 42 kcal / 175 kJ Fett: < 1g Davon gesättigte Fettsäuren: < 1g Kohlenhydrate: 8g Davon Zucker: 4g Eiweiß: 2g Salz: 0,06g
Optimale Lagerung und Versand	Bei Raumtemperatur lagern.  Nach dem Öffnen maximal 3 Tage im Kühlschrank lagern und in diesem Zeitraum aufbrauchen
Verpackung	4-6 Rüben pro Packstück, 500g vakuumiert Verlustverpackung oder Mehrwegsteige sowie weitere Verpackungen/Sortierungen nach Rücksprache mit dem Kunden
Ursprung	Ganzjährig Frankreich oder Deutschland – weitere Ursprünge nach vorheriger Rücksprache