

| | | |
|---|--|--------------------------|
|  | <p align="center">Produzent: Golßener Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co. Produktions KG Veterinärkontrollnummer: DE BB-EV 003 EG</p> | Stand vom: 14.01.2020 |
|---|--|--------------------------|

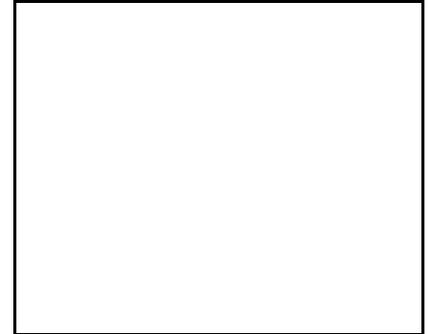
Artikel: Kartoffelsuppe

Zusatztext:

Artikelnummer: 42501

Produktbeschreibung / Verbraucherhinweis:

Verzehrfertige Suppe im Kunstdarm gefüllt. Vor dem Erhitzen Darm entfernen.



Zutatenliste:

Zutaten: Trinkwasser, 28% Kartoffeln, geräucherter Schweinebauch (Schweinebauch, Kochsalz, Konservierungsstoff Natriumnitrit, Rauch), Möhren, Lauch, Zwiebeln, **SELLERIE**, Rapsöl, Kochsalz, Gewürze, Kräuter.

Kennzeichnung bei Bedienungsware:

mit Konservierungsstoff

Sensorik

Aussehen: arttypisch, helle Brühe mit gegarten Kartoffel-, Karotten-, Zwiebel- und Fleischstücken sowie mit Blattgewürzen und Gewürzpartikeln durchsetzt

Konsistenz: arttypisch, Brühe dünnflüssig bis sämig

Geruch: arttypisch, würzig, aromatisch

Geschmack: arttypisch, würzig, aromatisch

Chemie

Das Produkt unterliegt der ständigen Kontrolle durch ein akkreditiertes Labor.

| Nährwertinformation | pro 100g | RI* pro 100g |
|------------------------------------|--------------------|--------------|
| Energie | 316 / 75 kJ / kcal | 4 % |
| Fett | 3,0 g | 4 % |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1,4 g | 7 % |
| Kohlenhydrate | 8,2 g | 3 % |
| davon Zucker | 1,5 g | 2 % |
| Ballaststoffe | 2,4 g | |
| Eiweiß | 2,7 g | 5 % |
| Salz | 1,60 g | 27 % |

*RI=Referance Intake=Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000kcal)

Die Nährwertangaben unterliegen rohstoffbedingten Schwankungen

Mikrobiologie

| | Richtwert | |
|-----------------------------------|----------------------|---------|
| Gesamtkeimzahl | 1 x 10 ⁶ | KbE / g |
| Enterobacteriaceae | 5 x 10 ² | KbE / g |
| Escherichia Coli | 1 x 10 ¹ | KbE / g |
| Koagulase-positive Staphylokokken | 1 x 10 ² | KbE / g |
| sulfitreduzierende Anaerobier | 1 x 10 ² | KbE / g |
| Listerien monocytogenes | < 1x 10 ² | KbE / g |
| Salmonellen | n.n. | in 25 g |

| | | |
|---|--|--------------------------|
|  | Produzent: Golßener Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co. Produktions KG Veterinärkontrollnummer: DE BB-EV 003 EG | Stand vom: 14.01.2020 |
|---|--|--------------------------|

Artikel: Kartoffelsuppe

Transport und Lagerbedingungen: +4°C bis +7°C

Restlaufzeit: 45 Tage

Chargennummer Codierung: TT02WW (Tag/Werk/Kalenderwoche)

Verpackungsmaterialien: Kunstdarm (Polyamid-Schlauchfolie); Enden geclippt
Verpackungsart: lose

Logistische Daten

| | |
|-------------------------------------|--------------|
| VKE | ca. 3000 g |
| Abmaße LxBxH [mm] | 300 x 120 |
| VKE pro E2-Satte | 5 |
| Abmaße E2- Satte LxBxH [cm] | 60 x 40 x 20 |
| Brutto Gewicht E2-Satte [kg] | ca. 20 |
| E2- Satte pro Lage | 4 |
| Lagen/Palette | 8 |
| Palettenhöhe [cm] | 174 |
| Gesamt-VKE | 160 |

EAN-VKE 128 (Datenbezeichner 10)

Produkte mit allergenem Potential (gem. EU Richtlinie 2003/89/EG)

| | +/-/0 |
|--|-------|
| 1. Glutenhaltiges Getreide | - |
| 2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | - |
| 3. Eier und Eierzeugnisse | - |
| 4. Fisch und Fischerzeugnisse | - |
| 5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | - |
| 6. Soja und Sojaerzeugnisse | - |
| 7. Milch und Milchmischerzeugnisse (einschl. Laktose) | - |
| 8. Schalenfrüchte | - |
| 9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse | + |
| 10. Senf und Senferzeugnisse | - |
| 11. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | - |
| 12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als SO ₂ angegeben | - |
| 13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse | - |
| 14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | - |

Inhaltsstoffe (+=enthalten; -=nicht enthalten; 0=Spuren)

Erklärung des Lieferanten:

Das Produkt entspricht den in Deutschland und der Europäischen Union geltenden gesetzlichen Anforderungen.
 Das Produkt unterliegt nicht den Kennzeichnungsbestimmungen gemäß Novel Food Verordnung (EG) 258/97, Verordnungen (EG) 1829/2003 und 1830/2003 in der jeweils gültigen Fassung.

Druckdatum: 10.03.2021 **Interne Qualitätssicherung**