

Art.Nr.: 320

Version: 001

KAROTTENSTIFTE JULIENNE 4 x 2,5 kg

HANDELSÜBLICHE SACHBEZEICHNUNG:

Karottenstreifen julienne 2,5kg, tiefgekühlt

PRODUKTBESCHREIBUNG:

Einwandfreie, einheitliche Ware, hergestellt aus gesunden, nicht holzigen oder glasigen Karotten, dampfgeschält, in Streifen geschnitten, blanchiert, frei rollend gefrostet, sortiert, abgefüllt in einen Schlauchbeutel.

Aussehen/Farbe: typische Karottenfarbe, hell- bis dunkelorange
Geschmack/Geruch: ausgeprägt, arttypisch, ohne Fremdeinfluss
Konsistenz: knackig
Herkunft: EU

NENNFÜLLMENGE: 2,5 kg**ZUTATEN:** 100% Karotten**PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE KENNWERTE:**

Peroxidase: negativ nach 30 sek.
Schnitt: 3,2 mm x 4 mm Querschnitt
Länge: natürliche Länge

ZUBEREITUNGSANLEITUNG:

Karotten unaufgetaut in kochendes Salzwasser geben und nach dem Wiederaufkochen ca. 2 Minuten kochen lassen.

NÄHRWERTE: (pro 100 g; berechnete Werte)

Energie	102 kJ
Energie	24 kcal
Eiweiß	0,7 g
Kohlenhydrate	4,5 g
davon Zucker	2,3 g
Fett	0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Ballaststoffe	1,7 g
Natrium	0,04 g
Proteinheiten	0,4

Art.Nr.: 320

Version: 001

KAROTTENSTIFTE JULIENNE 4 x 2,5 kg**ALLERGENE:**

	ja	nein	Kommentar (Quelle bei "ja")
glutenhältiges Getreide (Weizen, ..) und Produkte daraus		X	
Krebstiere und Produkte daraus		X	
Ei und Produkte daraus		X	
Fisch und Produkte daraus		X	
Erdnüsse und Produkte daraus		X	
Soja und Produkte daraus		X	
Milch und Produkte daraus (inkl. Laktose)		X	
Hartschalenobst und Produkte daraus		X	
Sesamseed und Produkte daraus		X	
Sellerie und Produkte daraus		X	
Senf und Produkte daraus		X	
Sulfite > 10 mg/kg		X	
Weichtiere und Produkte daraus		X	
Lupine und Produkte daraus		X	

MIKROBIOLOGISCHE GRENZWERTE:

Keime pro Gramm	n	c	m	M	Einheit
Gesamtkeimzahl:	5	2	500.000	1.500.000	cfu/g
Enterobacteriaceae	5	2	1.000	10.000	cfu/g
E. coli	5	2	10	100	cfu/g
Staph. aureus	5	1	10	100	cfu/g
Hefen und Schimmel	5	2	1.000	5.000	cfu/g
Listeria monocytog.:	5	1	10	100	cfu/g
Salmonella	5	0	n.n./25g		

Werte für n und c basieren auf dem ICMSF System und es gelten folgende Definitionen:

n: Anzahl der zufällig gewählten Proben.

c: Maximale Anzahl der Proben zwischen m und M.

m: Grenzwerte die in Lebensmitteln akzeptabel und erreichbar sind.

M: Maximal akzeptabler Wert. Ein Probenergebnis oberhalb M ist nicht mehr akzeptabel. Wenn keine Werte für n und c angegeben sind, repräsentieren die Standards für m und M GMP und den jeweils maximalen Wert.

LEBENSMITTELRECHT:

Das Produkt (inklusive der Verpackung) entspricht dem österreichischen Lebensmittelrecht und ist frei von pathogenen Keimen. Das Produkt ist frei von nachweisbaren GMO-Bestandteilen.

Art.Nr.: 320

Version: 001

KAROTTENSTIFTE JULIENNE 4 x 2,5 kg

VERPACKUNG:

Produktverpackung: Schlauchbeutel à 2,5 kg
Transportverpackung: 4 x 2,5 kg in einem Transportkarton (=1 VE)

VE/Lage: 9
Lage/Palette: 7
Palettegewicht: 678 kg

Karton- Innenmaße: 385 x 255 x 230 mm
Karton- Außenmaße: 393 x 263 x 240 mm

Füllmenge: Entspricht der FPVO 1993 (TU1 = 2462,5 g)
Der Durchschnitt eines Loses darf nicht unter 2500 g pro Packung liegen.

Loskennzeichnung: Codierung (schichtweise) LJTTTS
Mindesthaltbarkeitsdatum

TRANSPORT: -18°C oder kälter

LAGERUNG: -24°C oder kälter

MINDESTHALTBARKEIT: 24 Monate
