

# Artikelpass

Kundenspezifische Daten									
Kunde:				Hirschburger					
Willms Artikel Nummer		600501 000		Artikelbezeichnung		Sauerkraut 2,8 kg			
Kunden Artikel Nummer									
		Geändert am		Wer		Was			
Stand		8.8.2017		Ebisch		Neuanlage			
Verkehrsbezeichnung		Sauerkraut mit Apfelmus, Speck- und Zwiebelwürfeln, servierfertig							
Anzahl Scheiben/Stück		entfällt		Verpackungsart-/farbe		Kunststoffschale mit Oberflächenversiegelung		weiß	
Schnittstärke		entfällt		Einlegetechnik		entfällt			
Portionsgewicht		ca. 150 g		Saugeinlage		nein			
Füllgewicht der Pack.		2,8 kg		Schalenmaß		303 x 120 x 112 mm			
Egalisiert Pack./Karton		ja		Tara Schale/Karton		Schale: 106,0 g Folie: 1,8 g Etikett 1,0 g		Karton: 175 g	
Gewicht Bestelleinheit		5,6 kg		Transportmedium		306 x 242 x 116 mm			
Anzahl Pack in karton		2		Art der Palette		ISO-1/1 EURO Palette 800 x 1200 mm			
Anzahl Lagen		variabel		MHD Text		Bei maximal +4 °C mindestens haltbar bis:			
Anzahl EH auf Palette		variabel		Anliefertemperatur		bis +4 °C			
Gewicht Palette brutto		variabel		MHD-Tage		ungeöffnet 30 Tage inkl. Anlieferungstag			
Palettenhöhe		variabel		Leitsatz Nr.		entfällt			
Ausstattung		Willms		DLG prämiert		nein			
Oberbahn Etikett		ja		EAN Code Packung		entfällt			
Unterbahn Etikett		nein		EAN Code Karton		04001337600518			
				EAN Code Palette		entfällt			

# Artikelpass

## Kundenspezifische Daten

Kunde:		Hirschburger	
Willms Artikel Nummer	600501 000	Artikelbezeichnung	Sauerkraut 2,8 kg
Kunden Artikel Nummer			
Nährwertangabe 100g enthalten Sauerkraut			
Brennwert	288 kJ		
Brennwert	69 kcal		
Fett	4,0 g		
dv.gs.Fettsäuren	1,3 g		
Kohlenhydrate	3,5 g		
davon Zucker	1,5 g		
Eiweiß	4,0 g		
Salz	1,50 g		
Produktbeschreibung:		Sauerkraut mit Apfelmus, Speck- und Zwiebelwürfel, servierfertig	
Mikrobiologische Grenzwerte:	aerobe mesophile Koloniezahl	1,0 x 10 <sup>7</sup>	KbE / g
	Enterobacteriaceae	1,0 x 10 <sup>4</sup>	KbE / g
	Escherichia coli	1,0 x 10 <sup>2</sup>	KbE / g
	koagulase-positive Staphylokokken	1,0 x 10 <sup>3</sup>	KbE / g
	präsumtive Bacillus cereus	1,0 x 10 <sup>2</sup>	KbE / g
	Clostridium perfringens	1,0 x 10 <sup>2</sup>	KbE / g
	Salmonellen	n.n. in 25g	KbE / g
	Listeria monocytogenes	n.n. in 25g	KbE / g
Alkohol	nein		
RSPO Zertifizierung:	/		
Art der Zertifizierung:	/		
Allergene:	Sellerie (Hinweis: kann Spuren von Weizen, Ei, Soja, Milch und Senf enthalten.)		
Konsistenz:	fest, angenehmer Biss		
Geschmack:	arttypisch, dezenter Speckgeschmack, säuerlich		
Optik:	hellgelb bis weißer, in Streifen geschnittener Kohl, keine Vergraugung		

# Artikelpass

## Kundenspezifische Daten

Kunde:		Hirschburger	
Willms Artikel Nummer	600501 000	Artikelbezeichnung	Sauerkraut 2,8 kg
Kunden Artikel Nummer			

Verbrauchergruppenbetrachtung:	Dieser Artikel kann als durcherhitztes Erzeugnis von allen Verbrauchern uneingeschränkt verzehrt werden. Es besteht kein Risiko für keine der Verbrauchergruppen bei dem Verzehr dieses Produktes wenn es bestimmungsgemäß verzehrt wird, da dasProdukt durchgegart ist. Weiterhin besteht ein geringes Risiko sollten Allergene verarbeitet werden. Diese sind in der Zutatenliste aufgeführt und dadurch für Allergiker kenntlich gemacht.
--------------------------------	--

Zutaten:	46 % Sauerkrautzubereitung (Weißkohl, Speisesalz, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), Trinkwasser, 7 % Apfelmus (Apfel, Zucker, Glukose-Fructose-Sirup, Säuerungsmittel: Citronensäure, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), Schweineschmalz, 3 % Zwiebeln, 2 % Bauchspeck gepökelt und geräuchert (Schweinefleisch, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Buchenholzrauch), Zucker, Stärke, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Dextrose, Würze, Aroma (enthält <b>Sellerie</b> ), Palmfett, Säuerungsmittel: Citronensäure, Zwiebelöl, Gemüsepulver (Zwiebeln, <b>Sellerie</b> , Lauch), Kräuter, Hefeextrakt, Gewürze, Maltodextrin.
----------	---

## Etikett und Produkt

