

Artikelpass

Kundenspezifische Daten

Kunde:		Hirschburger		
Willms Artikel Nummer	600501 000	Artikelbezeichnung		
Kunden Artikel Nummer		Sauerkraut 2,8 kg		
Stand	8.8.2017	Geändert am	Wer	Was
			Ebisch	Neuanlage
Verkehrsbezeichnung	Sauerkraut mit Apfelmus, Speck- und Zwiebelwürfeln, servierfertig			
Anzahl Scheiben/Stück	entfällt		Verpackungsart-/farbe	Kunststoffschale mit Oberflächen-versiegelung
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	ja	Tara Schale/Karton	Schale: 106,0 g Folie: 1,8 g Etikett 1,0 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	$1,0 \times 10^7$	KbE / g	
	Enterobacteriaceae	$1,0 \times 10^4$	KbE / g	
	Escherichia coli	$1,0 \times 10^2$	KbE / g	
	koagulase-positive Staphylokokken	$1,0 \times 10^3$	KbE / g	
	präsumtive Bacillus cereus	$1,0 \times 10^2$	KbE / g	
	Clostridium perfringens	$1,0 \times 10^2$	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 Vergraung			

Artikelpass

Kundenspezifische Daten

Kunde:	Hirschburger	
Willms Artikel Nummer	600501 000	Artikelbezeichnung
Kunden Artikel Nummer	Sauerkraut 2,8 kg	
Verbrauchergruppenbetrachtung:	<p>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 das Produkt durchgegart ist. Weiterhin besteht ein geringes Risiko sollten Allergene verarbeitet werden. Diese sind in der Zutatenliste aufgeführt und dadurch für Allergiker kenntlich gemacht.</p>	
Zutaten:	<p>46 % Sauerkrautzubereitung (Weißkohl, Speisesalz, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), Trinkwasser, 7 % Apfelmus (Apfel, Zucker, Glukose-Fructose-Sirup, Säuerungsmittel: Citronensäure, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), Schweineschmalz, 3 % Zwiebeln, 2 % Bauchspeek gepökelt und geräuchert (Schweinefleisch, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Buchenholzrauch), Zucker, Stärke, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Dextrose, Würze, Aroma (enthält Sellerie), Palmfett, Säuerungsmittel: Citronensäure, Zwiebelöl, Gemüsepulver (Zwiebeln, Sellerie, Lauch), Kräuter, Hefeextrakt, Gewürze, Maltodextrin.</p>	
Etikett und Produkt		
		