

Artikelpass

Kundenspezifische Daten

Kunde:		Hirschburger		
Willms Artikel Nummer	601021 000	Artikelbezeichnung		
Kunden Artikel Nummer		Apfelrotkohl 2,8 kg		
Stand	8.8.2017	Geändert am	Wer	Was
			Ebisch	Neuanlage
Verkehrsbezeichnung	Apfelrotkohlzubereitung mit Zwiebeln und geräuchertem Bauchspeck, 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	04001337601010
			EAN Code Palette	entfällt

Artikelpass

Kundenspezifische Daten

Kunde:		Hirschburger	
Willms Artikel Nummer	601021 000	Artikelbezeichnung	Apfelrotkohl 2,8 kg
Kunden Artikel Nummer			
Nährwertangabe 100g enthalten Apfelrotkohl			
Brennwert	221 kJ		
Brennwert	53 kcal		
Fett	2,0 g		
dv.gs.Fettsäuren	0,9 g		
Kohlenhydrate	5,0 g		
davon Zucker	4,5 g		
Eiweiß	2,5 g		
Salz	1,75 g		
Produktbeschreibung:		Apfelrotkohlzubereitung mit Zwiebeln und geräuchertem Bauchspeck, 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	Rotwein		
RSPO Zertifizierung:	ja		
Art der Zertifizierung:	SG		
Allergene:	Sellerie		
Konsistenz:	fest, angenehmer Biss		
Geschmack:	arttypisch, dezenter Speckgeschmack, leicht süßlich		
Optik:	auberginefarbiger, in Streifen geschnittener Kohl, keine Vergraung		

Artikelpass

Kundenspezifische Daten

Kunde:	Hirschburger																	
Willms Artikel Nummer	601021 000	Artikelbezeichnung																
Kunden Artikel Nummer	Apfelrotkohl 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>68 % Rotkohlzubereitung (Rotkohl, Branntweinessig, Zucker, Speisesalz, Aromen), 10 % Apfelmus (Apfel, Zucker, Glukose-Fructose-Sirup, Säuerungsmittel: Citronensäure, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), 3,5 % Zwiebeln, 2 % Bauchspeck gepökelt und geräuchert (Schweinefleisch, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Dextrose, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Gewürzextrakte, Säuerungsmittel: Milchsäure und Citronensäure, Invertflüssigzucker, Stabilisator: Natriumcitrate, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Buchenholzrauch), Schweineschmalz, Zitronensaftzubereitung (Trinkwasser, Zitronensaft, Säuerungsmittel: Citronensäure, Aroma), Rotwein, Speisestärke, 0,3 % Apfel getrocknet, Dextrose, Speisewürze, natürliches Aroma (enthält Sellerie), Palmfett, Zwiebelpulver, Lauchpulver, Zwiebelöl, Gewürze.</p>																	
Etikett und Produkt																		
	<p>Willms Qualität und Frische aus Tradition</p> <p>Apfelrotkohlzubereitung mit Zwiebeln und geräuchertem Bauchspeck, servierfertig</p> <p>Zutaten: 68 % Rotkohlzubereitung (Rotkohl, Branntweinessig, Zucker, Speisesalz, Aromen), 10 % Apfelmus (Apfel, Zucker, Glukose-Fructose-Sirup, Säuerungsmittel: Citronensäure, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), 3,5 % Zwiebeln, 2 % Bauchspeck gepökelt und geräuchert (Schweinefleisch, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Dextrose, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Gewürzextrakte, Säuerungsmittel: Milchsäure und Citronensäure, Invertflüssigzucker, Stabilisator: Natriumcitrate, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Buchenholzrauch), Schweineschmalz, Zitronensaftzubereitung (Trinkwasser, Zitronensaft, Säuerungsmittel: Citronensäure, Aroma), Rotwein, Speisestärke, 0,3 % Apfel getrocknet, Dextrose, Speisewürze, natürliches Aroma (enthält Sellerie), Palmfett, Zwiebelpulver, Lauchpulver, Zwiebelöl, Gewürze.</p> <p>Kann Spuren von Senf enthalten.</p> <p>Gewichtsverlust durch Erhitzen.</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>Durchschnittliche Nährwerte</td> <td>pro 100 g</td> </tr> <tr> <td>Energie (kJ/kcal)</td> <td>221/53</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>2,0 g</td> </tr> <tr> <td>davon gesättigte Fettsäuren</td> <td>0,9 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>5,0 g</td> </tr> <tr> <td>davon Zucker</td> <td>4,5 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß</td> <td>2,5 g</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>1,75 g</td> </tr> </table> <p>Bei maximal +4 °C mindestens haltbar bis: 22.02.18</p> <p>Einwaage: 2,800kg</p> <p>Willms Fleisch GmbH Felderhoferbrücke 15, 53809 Ruppichteroth</p>  <p>Die Frischeküche</p>		Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g	Energie (kJ/kcal)	221/53	Fett	2,0 g	davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g	Kohlenhydrate	5,0 g	davon Zucker	4,5 g	Eiweiß	2,5 g	Salz	1,75 g
Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g																	
Energie (kJ/kcal)	221/53																	
Fett	2,0 g																	
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g																	
Kohlenhydrate	5,0 g																	
davon Zucker	4,5 g																	
Eiweiß	2,5 g																	
Salz	1,75 g																	