

Artikelpass

Kundenspezifische Daten									
Kunde:				Hirschburger					
Willms Artikel Nummer		601021 000		Artikelbezeichnung		Apfelrotkohl 2,8 kg			
Kunden Artikel Nummer									
		Geändert am		Wer		Was			
Stand		8.8.2017		Ebisch		Neuanlage			
Verkehrsbezeichnung		Apfelrotkohlzubereitung mit Zwiebeln und geräuchertem Bauchspeck, 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		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 x 10 ⁷	KbE / g	
	Enterobacteriaceae	1,0 x 10 ⁴	KbE / g	
	Escherichia coli	1,0 x 10 ²	KbE / g	
	koagulase-positive Staphylokokken	1,0 x 10 ³	KbE / g	
	präsumtive Bacillus cereus	1,0 x 10 ²	KbE / g	
	Clostridium perfringens	1,0 x 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 Vergrauung			

Artikelpass

Kundenspezifische Daten

Kunde:		Hirschburger	
Willms Artikel Nummer	601021 000	Artikelbezeichnung	Apfelrotkohl 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:	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.
----------	--

Etikett und Produkt

