

Artikelpass

Kundenspezifische Daten

Kunde:		Hirschburger		
Willms Artikel Nummer	231161 000	Artikelbezeichnung		
Kunden Artikel Nummer		Kalbsgulasch 2,8 kg		
Stand	8.8.2017	Geändert am	Wer	Was
			Ebisch	Neuanlage
Verkehrsbezeichnung	Helle Rahmsauce mit Kalbsgulasch, servierfertig			
Anzahl Scheiben/Stück	entfällt		Verpackungsart-/farbe	Kunststoffschale mit Oberflächen-versiegelung
Schnittstärke	entfällt		Einlegetechnik	entfällt
Portionsgewicht	ca. 200 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 2,0 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	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	04001337231118
			EAN Code Palette	entfällt

Artikelpass

Kundenspezifische Daten

Kunde:		Hirschburger		
Willms Artikel Nummer	231161 000	Artikelbezeichnung	Kalbsgulasch 2,8 kg	
Kunden Artikel Nummer				
Nährwertangabe 100g enthalten Kalbsgulasch				
Brennwert	466 kJ			
Brennwert	111 kcal			
Fett	5,0 g			
dv.gs.Fettsäuren	2,7 g			
Kohlenhydrate	4,5 g			
davon Zucker	1,5 g			
Eiweiß	12,0 g			
Salz	1,2 g			
Produktbeschreibung:		Helle Rahmsauce mit Kalbsgulasch, 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, Weißwein			
RSPO Zertifizierung:	ja			
Art der Zertifizierung:	SG			
Allergene:	Laktose/Milchzucker, Sellerie, Gluten (Weizen)			
Konsistenz:	Fleisch bissfest, Sauce sämig			
Geschmack:	fleischig; Sauce: würzig			
Optik:	Fleisch nicht zerkocht, hellbraune Sauce			

Artikelpass

Kundenspezifische Daten

Kunde:	Hirschburger																	
Willms Artikel Nummer	231161 000	Artikelbezeichnung																
Kunden Artikel Nummer		Kalbsgulasch 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>54 % Sauce (Trinkwasser, Sahne pasteurisiert (Sahne, Stabilisator: Carrageen), Brühe (Fleischbouillon, 4 % Gemüse in veränderten Gewichtsanteilen (Sellerie, Möhren, Porree, Zwiebel)), Zwiebel fein zerkleinert, Weizenmehl, Speisesalz, Gewürze, Tomatenmark, Rotwein, Weißwein, Zucker, Dextrose, Speisewürze, Aroma (enthalt Sellerie, Milchzucker), Palmfett, Zwiebelöl, Karamellzucker, Sahnepulver, Zwiebelpulver, Milcheiweiß, Fleischextrakt, Gewürzextrakte, Maltodextrin, Sonnenblumenöl, Karamellzuckersirup, Stärke, Verdickungsmittel: Guarkeimzehl, Säuerungsmittel: Citronensäure, Antioxidationsmittel: stark tocopherolhaltige Extrakte und Ascorbylpalmitat, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), 46 % Kalbsfleisch marinier und vorgegart (95 % Kalbfleisch, Sonnenblumenöl, Speisesalz, Gewürze).</p>																	
Etikett und Produkt																		
		<table border="1"> <tr> <td>Durchschnittliche Nährwerte</td> <td>pro 100 g</td> </tr> <tr> <td>Energie (kJ/kcal)</td> <td>466/111</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>5,0 g</td> </tr> <tr> <td>davon gesättigte Fettsäuren</td> <td>2,7 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>4,5 g</td> </tr> <tr> <td>davon Zucker</td> <td>1,5 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß</td> <td>12,0 g</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>1,20 g</td> </tr> </table> <p>Bei maximal +4 °C mindestens haltbar bis: 26.09.17</p> <p>Einwaage: 2,800kg</p> <p>Willms Fleisch GmbH Feldherrenbrücke 15, 53809 Ruppichteroth</p> <p>Die Frischeküche</p>	Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g	Energie (kJ/kcal)	466/111	Fett	5,0 g	davon gesättigte Fettsäuren	2,7 g	Kohlenhydrate	4,5 g	davon Zucker	1,5 g	Eiweiß	12,0 g	Salz	1,20 g
Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g																	
Energie (kJ/kcal)	466/111																	
Fett	5,0 g																	
davon gesättigte Fettsäuren	2,7 g																	
Kohlenhydrate	4,5 g																	
davon Zucker	1,5 g																	
Eiweiß	12,0 g																	
Salz	1,20 g																	