



| | | | |
|---|--|---|--|
|  | | Produktspezifikation | |
| Artikelbezeichnung: | Zucchettisalat | | |
| Art.-Nr.: | 1872 |  | |
| Kontaktperson: | Urs Preisig Geschäftsführer | | |
| Lieferant: | Agroform AG, Tel. 043 3333 999 Aargauerstrasse 3, 8048 Zürich | | |
| Lagerung: | 5° (± 2°C) | | |
| Verpackung: | 1kg | | |
| Lieferung: | in gekühlten Transportern (8° ± 2°C) | | |
| Haltbarkeit: | 3 Tage | | |

| Produktbeschreibung | |
|-------------------------------|--|
| Herkunft: | EIG |
| Anforderung: | Alle Rohstoffe erfüllen die mit dem Lieferanten vereinbarten Rohstoffspezifikationen gemäss LIV. |
| Verarbeitung: | Alle Zutaten werden gewaschen, geschnitten und gegebenenfalls miteinander vermischt. Das fertige Produkt wird abgefüllt, luftdicht verschweisst, etikettiert und bis zur Auslieferung bei 5° (± 2°C) gelagert. |
| Verbrauchergruppe: | Personen ohne Allergien gegen die im Produkt enthaltenen Allergene. |
| Bestimmungsgemässer Gebrauch: | Fertiggericht zum direkten Verzehr. |
| Einheit: | kg |

| Zutaten nach LIV in absteigender Reihenfolge |
|---|
| Zucchetti (80%), Rapsöl, Tafelessig weiss (Tafelessig, Farbstoff: AmmonSULFIT--Zuckerulör), Gewürze |

| Nährwerte | |
|-------------------------------|------------------|
| Energiewert | 400.1 kJ / 100g |
| | 96.8 kcal / 100g |
| Fett | 9.2 g / 100g |
| davon ungesättigte Fettsäuren | g / 100g |
| Kohlenhydrate | 1.6 g / 100g |
| davon Zucker | g / 100g |
| Eiweiss | 1.4 g / 100g |
| Salz | 0.7 g / 100g |

| Mikrobiologische Spezifikation: Gesetzliche Grenz-/Toleranzwerte nach HyV | | |
|--|--------------------------|-------------------|
| Parameter: | Richtwert (KBE/g) | Grenzwerte |
| aerobe, mesophile Keime | | |
| Enterobacteriaceae | | |
| Escherichia coli | < 100 KBE/g | |
| Koagulasepositive Staphylokokken | < 100 KBE/g | |
| präsumptive Bacillus cereus | | |
| Salmonella spp. | | nn in 25g |
| Listeria monocytogenes | | nn in 25g |

nn = nicht nachweisbar

Allergene: Sulfid

Das Produkt entspricht der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung. Die mikrobiologische Prüfung findet in regelmässigen Abständen statt. Die Beurteilung der Häufigkeit der Untersuchungen wird durch die Microbact AG geregelt. Naturprodukte unterliegen natürlichen Schwankungen.

Zürich, 23.03.2021

Unterschrift: Urs Preisig