
	<b>Produktspezifikation</b>	
Artikelbezeichnung:	<b>Fenchelsalat mit Dillsauce</b>	
Art.-Nr.:	<b>1873</b>	
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	

<b>Produktbeschreibung</b>	
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

<b>Zutaten nach LIV in absteigender Reihenfolge</b>
Fenchel (70%), Dill frisch (< 5%), Rapsöl, Tafelessig weiss (Tafelessig, Farbstoff: AmmonSULFIT-Zuckerulör), Gewürze

<b>Nährwerte</b>	
Energiewert	402.6 kJ / 100g 977 kcal / 100g
Fett	9.2 g / 100g
davon ungesättigte Fettsäuren	g / 100g
Kohlenhydrate	1.6 g / 100g
davon Zucker	g / 100g
Eiweiss	0.8 g / 100g
Salz	0.9 g / 100g

<b>Mikrobiologische Spezifikation: Gesetzliche Grenz-/Toleranzwerte nach HyV</b>		
<b>Parameter:</b>	<b>Richtwert (KBE/g)</b>	<b>Grenzwerte</b>
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