
		<b>Produktspezifikation</b>	
Artikelbezeichnung:	<b>Rettichsalat</b>		
Art.-Nr.:	<b>4477</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>
Rettich (75%), Rapsöl, Tafelessig (Tafelessig, Farbstoff: AmmonSULFIT-Zuckerulör), Salatmayonaise (Sonnenblumenöl 53%, Wasser, Tafelessig, EIGELB 2,3%, Kochsalz jodiert, Zucker, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan, Gewürzextrakt), Pfeffer, Streuwürze (jodiertes Speisesalz,

<b>Nährwerte</b>	
Energiewert	395.5 kJ / 100g
	95.8 kcal / 100g
Fett davon ungesättigte Fettsäuren	9.2 g / 100g
	g / 100g
Kohlenhydrate davon Zucker	2 g / 100g
	g / 100g
Eiweiss	0.5 g / 100g
Salz	0.6 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: Milch, Gluten, Sellerie, Sulfid, Ei

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