

AGROFORM		Produktspezifikation	
Artikelbezeichnung:	Weisskabissalat		
Art.-Nr.:	1890		
Kontaktperson:	Ensar Memeti 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.
GVO:	Produkt enthält keine Lebensmittel, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind, GVO enthalten oder aus GVO gewonnen wurden.
Verbrauchergruppe:	Personen ohne Allergien gegen die im Produkt enthaltenen Allergene.
Bestimmungsgemässer Gebrauch:	Fertiggericht zum direkten Verzehr.
Einheit:	kg

Zutaten nach LIV in absteigender Reihenfolge
Weisskabis 80%, Tafelessig weiss (Tafelessig, jodiertes Kochsalz, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat), Farbstoff (AmmonSULFIT-Zuckerkulör), Antioxidationsmittel (Natriummetabi SULFIT), Aroma (mit SELLERIE), Rapsöl, Gewürze (Speisesalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Maiskeimöl, Zwiebelpulver,

Nährwerte	
Energiewert	440 kJ / 100g
	107 kcal / 100g
Fett davon ungesättigte Fettsäuren	9.2 g / 100g
	0.7 g / 100g
Kohlenhydrate davon Zucker	3.4 g / 100g
	3.3 g / 100g
Eiweiss	1.1 g / 100g
Salz	0.5 g / 100g

Mikrobiologische Spezifikation: Gesetzliche Grenz-/Toleranzwerte nach HyV		
Parameter:	Richtwert (KBE/g)	Grenzwerte
aerobe, mesophile Keime	< 10'000'000 KBE/g	
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: Gluten, Sellerie, 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, 03.09.2025

Ensar Memeti