

<b>1</b>	<b>Artikel</b>	
	<b>Artikelbezeichnung</b>	Quadro Zwiebel
	<b>Artikelnummer</b>	286

<b>2</b>	<b>Lieferant</b>	
2.1	<b>Adresse</b>	Frische und Service GmbH Industriestraße 15 D-97353 Wiesentheid
2.2	<b>Identitätskennzeichen</b>	DE-BY 60370 EG

<b>3</b>	<b>Produktbeschreibung</b>	
3.1	<b>Bezeichnung des Lebensmittels</b> gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011	Zwiebeln eingelegt in Rotweinessig, gegrillte Zwiebeln, Balsamicozwiebeln, weiße Zwiebeln süß-sauer, eingelegt in Rapsöl
3.2	<b>Kennzeichnung für den losen Verkauf</b> z.B. Thekenverkauf gemäß §9 „Kennlichmachung“ ZZuLV	Geschwefelt, mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel und Konservierungsstoff

<b>4</b>	<b>Zusammensetzung</b>	
	<b>Zutatenverzeichnis</b> gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 Art.	76% Zwiebeln, 22% Rapsöl, Sonnenblumenöl, Branntweinessig, Balsamico-Essig (Weinessig, Traubenmostkonzentrat), Rotweinessig, Knoblauch, Zucker, Speisesalz, Kräuter, Trinkwasser, natürliches Aroma, Säuerungsmittel: Essigsäure, Citronensäure; Farbstoff: Anthocyane; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, <b>Schwefeldioxid</b> ; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat.
	<b>Hinweis</b>	

<b>5</b>	<b>Haltbarkeit / Lagerung</b>	
5.1	<b>Zugesicherte Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)</b>	30 Tage ab Warenausgang Frische und Service GmbH
5.2	<b>Lager- und Transporttemperatur</b>	Bei + 2°C bis + 7°C mindestens haltbar bis: TT.MM.JJJJ Bei geschlossener Originalverpackung und Einhaltung der Lagertemperatur.

<b>6</b>	<b>Verpackung (Primärverpackung, Produktberührend)</b>		
6.1	<b>Inhalt</b>	Leergewicht Schale	74 g
		Nettogewicht (=Füllgewicht inkl. Öl)	1,9 kg
		Abtropfgewicht (= Füllgewicht OHNE Öl)	1,5 kg
		Stückzahl	
6.2	<b>Art der Verpackung</b>	Schale GN 1/2 4 geteilt längs 50 weiß ohne Deckel	
	<b>Verpackungsmaterial</b>	Schale: PP Folie: PET Deckel:	
	<b>Abmessungen</b>	325 x 265 x 50 mm	

7 Produktspezifische Merkmale					
7.1	<b>Sensorik</b>	Aussehen	Braune, rot-violette, weiße und bräunlich gegrillte ganze Zwiebeln, sichtbare Kräuter		
		Konsistenz	Bissfeste Zwiebeln		
		Geruch	Nach Zwiebeln, leicht säuerlich-süßlich, nach Kräuter		
		Geschmack	Nach Zwiebeln, säuerlich-süßlich, mit Grillaroma, nach Kräuter		
		Hinweis: Geringfügige sensorische Abweichungen können bei Produkten natürlichen Ursprungs immer auftreten			
7.2	<b>Mikrobiologie</b>	Richt- und Warnwerte für Feinkostsalate der DGHM <sup>3)</sup> in ihrer aktuellen Fassung	Richtwert [KbE/g] <sup>4)</sup>	Warnwert [KbE/g] <sup>4)</sup>	
		aerobe mesophile Koloniezahl <sup>6)</sup>	1 x 10 <sup>6</sup>	---	
		Milchsäurebakterien <sup>6)</sup>	1 x 10 <sup>6</sup>	---	
		Koagulase-positive Staphylokokken	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>	
		Escherichia coli	1 x 10 <sup>1</sup>	1 x 10 <sup>2</sup>	
		Salmonellen	---	n. n. <sup>5)</sup> in 25g	
		Enterobacteriaceae <sup>7)</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>	1 x 10 <sup>4</sup>	
		Listeria monocytogenes	---	1 x 10 <sup>2</sup>	
		Hefen <sup>8)</sup>	1 x 10 <sup>5</sup>	---	
<sup>3)</sup> DGHM: Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie <sup>4)</sup> KbE: Koloniebildende Einheit <sup>5)</sup> n. n.: nicht nachweisbar <sup>6)</sup> Werden lebende Mikroorganismen als Starterkulturen zugesetzt oder Zutaten wie z.B. Käse, Joghurt, die lebende Mikroorganismen enthalten, muss dies bei der Beurteilung berücksichtigt werden. Hinweis: Davon betroffen sind auch fermentierte Produkte wie z. B. Oliven oder Peperoni, die einen höheren Gehalt an Milchsäurebakterien und auch Hefen aufweisen können. <sup>7)</sup> Werden rohe pflanzliche Zutaten zugesetzt, muss dies bei der Beurteilung berücksichtigt werden <sup>8)</sup> Bei Überschreitung des Richtwertes ist die Sensorik mit in die Beurteilung einzubeziehen.					

8 Nährwertangaben								
Angaben bezogen auf das Produkt gemäß VO (EG) Nr. 1169/2011	Parameter	Einheit	100g		in 1 Portion 75g		% der Referenzmenge Tageszufuhr <sup>9)</sup>	
	Energie	kJ / kcal	1014	242	761	182	12,1	12,1
	Fett	g	23,0		17,3		32,9	
	davon gesättigte Fettsäuren	g	1,8		1,3		8,9	
	Kohlenhydrate	g	8,1		6,1		3,1	
	davon Zucker	g	5,2		3,9		5,8	
	Ballaststoffe	g	1,4		1,0		5,5	
	Eiweiß	g	0,8		0,6		1,7	
	Salz	g	0,94		0,71		15,7	
	<sup>9)</sup> Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal). Die individuellen Ernährungsbedürfnisse können je nach Geschlecht, Alter, körperlicher Aktivität und anderen Faktoren variieren.							

9 Anwendungshinweise	
Zubereitung	verzehrfertig

10 Allergene			
gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II		enthalten + (Ja) - (Nein)	Zutat
	Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	-	in Spuren
	Krebstiere und -erzeugnisse	-	
	Eier und -erzeugnisse	-	
	Fisch und -erzeugnisse	-	
	Erdnüsse und -erzeugnisse	-	
	Soja und -erzeugnisse	-	
	Milch und -erzeugnisse	-	in Spuren
	Schalenfrüchte und -erzeugnisse <small>Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss,</small>	-	in Spuren
	Sellerie und -erzeugnisse	-	
	Senf und -erzeugnisse	-	in Spuren
	Sesamsamen	-	in Spuren
	Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO <sub>2</sub> <small>in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub></small>	+	Schwefeldioxid
	Lupinen und -erzeugnisse	-	
Weichtiere und -erzeugnisse	-		

11 Rechtliche Anforderungen	
Das Produkt einschließlich seiner Verpackung entspricht den zum Zeitpunkt der Herstellung gültigen Bestimmungen des deutschen Lebensmittelrechts und den einschlägigen EU-Verordnungen. Insbesondere entsprechen die Verpackungsmaterialien mit Lebensmittelkontakt den Europäischen Rahmenverordnungen VO (EG) Nr. 1935/2004 und VO (EU) Nr. 10/2011.	

12 GVO gemäß VO (EG) 1829/2003 (Kennzeichnungspflicht) und VO (EG) 1830/2003 (Rückverfolgbarkeit)	
Wir beziehen ausschließlich Rohwaren, die keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) sind und/oder enthalten und/oder aus solchen hergestellt wurden. Ausgenommen hiervon sind gemäß VO (EG) Nr. 1829/2003 zufällige oder technisch unvermeidbare Kontaminationen mit gentechnisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9%, bezogen auf jede einzelne Zutat. Ein Nachweis hierüber kann in Form von Bestätigungen unserer Lieferanten erbracht werden.	

13 Rückverfolgbarkeit		
Die Rückverfolgbarkeit wird gewährleistet durch den Produktionscode (Loskennzeichnung) und/oder das MHD. Die Loskennzeichnung besteht aus einer mehrstelligen Zeichenfolge, die auf dem Verkaufsetikett, einem separaten Etikett oder direkt auf der Verpackungseinheit aufgebracht ist.		
Art.-Nr.:	286	Erstellt / zuletzt geändert von: ROTHKEGEL
geändert am:	02.09.2024	Geprüft und Freigegeben am: 02.09.2024
Diese Produktspezifikation ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet diesen nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht. <b>Dieses Dokument ist ohne Unterschrift gültig.</b>		

