



## Produktspezifikation

Stand :  
12.12.2024

<b>Produkt</b>	<b>Hausfrauensauce</b> <b>Art. Nr. 3367</b>
Prozess	Putzen, Schneiden, vermengen, verpacken, etikettieren, kühlen, Versand
Zutaten	Apfel, Zwiebel, Schmand, Gewürze, Zucker, Mayonnaise ( Stabilisatoren Guarkernmehl E412 Stärke, Eigelb, Johannisbrotkernmehl E410 Antioxidationsmittel Calcium-dinatrium-ethylen-diamin-teraacetat E385)
Allergene	Milch, Eigelb, Zwiebel, Weizenstärke
Sensorische Beschreibung	Aussehen: Weiß Geruch: arttypisch Geschmack: arttypisch Konsistenz: Zähflüssig / Bissfest
Lebensmittelsicherheitskriterien	Richtwert (KbE*/g) für abgepackte Ware bei Abgabe an den Verbraucher  Aerobe mesophile Keimzahl: 5x10 <sup>7</sup> Escherichia coli: 1x10 <sup>2</sup> Salmonellen: negative in 25g Listeria monocytogenes: negative in 25 g Schimmelpilze: 1x10 <sup>3</sup> Hefen: 1x10 <sup>5</sup> *Koloniebildende Einheiten
Zielgruppen/ Verwendungszweck	Alle Verbraucherschichten außer Säuglinge
GMO	Nicht Kennzeichnungspflichtig gemäß EU VO 1829/2003 und 1830/2003
Verpackung	1,5 kg Schale, PE Schwarz
Lagerung	Gekühlt bei 4°C MHD 14 Tage inklusiv Produktionstag

Erstellt am: 13.12.2024 Von: Joschka Gronau	Geprüft am: 13.12.2024 von: Engin Denizyilmaz	Freigegeben am: 13.12.2024 von: Joschka Gronau
------------------------------------------------	--------------------------------------------------	---------------------------------------------------