

| | |
|----------------------------------|---|
| Produkt | Pastinaken Ganz geschält Art. Nr. 3406 |
| Prozess | Schälen, schneiden, verpacken, etikettieren, kühlen, Versand |
| Zutaten | Pastinaken |
| Allergene | Keine |
| Sensorische Beschreibung | Aussehen: hell/weiß Geruch: arttypisch Geschmack: arttypisch Konsistenz: Knackig, bissfest |
| Lebensmittelsicherheitskriterien | Richtwert (KbE*/g) für abgepackte Ware bei Abgabe an den Verbraucher Aerobe mesophile Keimzahl: 5x10 ⁷ Escherichia coli: 1x10 ² Salmonellen: negative in 25g Listeria monocytogenes: negative in 25 g Schimmelpilze: 1x10 ³ Hefen: 1x10 ⁵ *Koloniebildende Einheiten |
| Zielgruppen/ Verwendungszweck | Alle Verbraucherschichten außer Säuglinge |
| GMO | Nicht Kennzeichnungspflichtig gemäß EU VO 1829/2003 und 1830/2003 |
| Verpackung | 3 Kg Polybeutel |
| Lagerung | Gekühlt bei 4°C MHD 4 Tage inklusiv Produktionstag |

| | | |
|--|--|---|
| Erstellt am: 12.12.2024 Von: Joschka Gronau | Geprüft am: 13.12.2024 von: Engin Denizyilmaz | Freigegeben am: 13.12.2024 von: Joschka Gronau |
|--|--|---|