

Produktspezifikation

Stand :
12.12.2024

Produkt	Sellerie Julienne 3mm Art. Nr. 1766
Prozess	Putzen, schneiden, verpacken, etikettieren, kühlen, Versand
Zutaten	Sellerie
Allergene	Keine
Sensorische Beschreibung	Aussehen: 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	1 Kg Schlauchbeutel , PE
Lagerung	Gekühlt bei 4°C MHD 5 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
--	--	---