

# Artikelspezifikation



Artikel-Nr: **2079** Artikel-Bezeichnung: **Karotten Scheiben 3 mm 1.000 g**

Füllgewicht: 1.000 g  
Verkaufseinheit: 2 x 1.000 g  
EAN Code 13 EVE: 9120056200672  
EAN Code GS1 EVE: (01)09120056200672(10)Charge(15)MHD  
EAN Code GS1 VE: (01)09120056200672(10)Charge(15)MHD

Lagerbedingungen: Gekühlt lagern bei 1 - 4°C  
Restlaufzeit: 4 Tage

Produktbeschreibung: Gemüse geschnitten, gewaschen, essfertig  
Etikettentext: Zutaten: Karotten

## Zutaten / EVE:

Karotten Scheiben 3 mm

Verpackung / EVE: Gewicht / EVE  
Vacuumbeutel 240x300 mm 12,84 g

## Nährwerte: (pro 100g)

Summe (KJ/kcal): 105,66 / 24,92

in Gramm

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Kohlenhydrate         | 4,80 |
| Zucker                | 4,63 |
| Eiweiß                | 0,98 |
| Fett                  | 0,20 |
| gesättigte Fettsäuren | 0,04 |
| Ballaststoffe         | 3,63 |
| Natrium               | 0,06 |

# Artikelspezifikation



Artikel-Nr:  
**2079**

Artikel-Bezeichnung:  
**Karotten Scheiben 3 mm 1.000 g**

## Mikrobiologische Richtwerte:

| Keime pro Gramm     | nach Produktion | bei Ende MHD | Einheit |
|---------------------|-----------------|--------------|---------|
| Gesamtkeimzahl      | < 2 Mio.        | < 50 Mio.    | KbE/g   |
| Coliforme           | < 100.000       | < 1 Mio.     | KbE/g   |
| E. coli             | < 10            | < 100        | KbE/g   |
| Hefe                | < 10.000        | < 100.000    | KbE/g   |
| Schimmel            | < 1.000         | < 10.000     | KbE/g   |
| Salmonellen         | n.n. in 25 g    | n.n. in 25 g | KbE/g   |
| List. Monocytogenes | n.n. in 25 g    | n.n. in 25 g | KbE/g   |

## GVO-Status:

dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1831/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnungen verwenden und dies auch in Zukunft nicht beabsichtigen.

Einhaltung der einschlägigen Sicherheits- und Rechtsbestimmungen sind erfüllt.

## Allergene:

**folgende Allergene oder Auslöser von  
Lebensmittelunverträglichkeiten können enthalten**

kein Allergen bekannt

## HACCP-Gruppe:

Herstellungsprozess: 4. Salate und Gemüse

Verwendungszweck: Groß- und Einzelhandel, Industrie, Gastronomie