

Erzeugnisspezifikation



10.200ml Schnitzelgurken „Straubinger“

| | | | | | |
|---|--|---|-----------------------------------|---|--|
| Gebinde: 10.200 ml Dose | | Marke: Straubinger | | Produkt: Schnitzelgurken | |
| Aufguss: Straubinger Schnitzelgurken, siehe Rezepturenordner | | | MHD: 31.12. + min. 4 Jahre | | |
| Rohware | | | | | |
| Vorbehandlung: | | Sortieren, waschen, selektieren, schneiden | | | |
| Schnitt: | | 5x5mm Streifen | | | |
| Produktbeschreibung: | | Tafelfertig zubereitete Streifengurken unter Zusatz eines Aufgusses (siehe Zutatenliste unten) und Pasteurisation haltbar gemacht | | | |
| Verwendungszweck: | | Zum direkten Verzehr, oder zur Weiterverarbeitung | | | |
| Es werden die geltenden Gesetze, Verordnungen, Leitsätze, Vorschriften und Richtlinien eingehalten. Das Produkt ist kommerziell steril, Gesamtkeime aerob < 10 KBE/g. Frei von physikalischen, biologischen und chemischen Verunreinigungen gem. Höchstmengen VO. | | | | | |
| Fertigproduktparameter (bei Temperatur ca. 20°C) | | | | | |
| Abtropfgewicht): | | 5.600g +/- 252g | | Analyse der Lake: | |
| Lake: | | 4.100g +/- 252g | | Gesamtsäure als Essigsre.: 0,8 +/- 0,2 | |
| Gesamtauswaage | | min. 9.700g | | Kochsalz als NaCl: 1,2% +/- 0,2 | |
| | | | | Refraktion total in °Brix: 3,5 +/- 0,5 | |
| | | | | pH-Wert: < 4,1 | |
| Abtropfgewicht von 20 Einzelgebinden: Ø 5.600g; keine Probe unter 5.348 g | | | | | |
| Durchschnittliche Nährwertangaben je 100 g: | | | | | |
| Brennwert (kj/kcal) | | 60 kj / 14 kcal | | Eiweiß 0,7 g | |
| Fett | | 0,1 g | | Salz 1,2 g | |
| davon gesättigte Fettsäuren | | <0,1 g | | | |
| Kohlenhydrate | | 1,7 g | | | |
| davon Zucker | | 1,3 g | | | |
| Verpackung | | | | | |
| Anz. Dosen/Palette | | 72 | | Lagerbedingungen: trocken, frostfrei | |
| Anz. Lagen | | 4 a 18 Dosen | | Maximale Stapelhöhe: 4 | |
| Anz. Zwischenlagen | | nach jeder Lage | | Artikel-Nummer: 1010 | |
| Dosengröße | | 230x259 mm | | EAN-Nummer: 40 02060 01804 5 | |
| Höhe inkl. Palette in cm: | | 118 | | | |
| Gewicht / Verkaufseinheit: | | 10,9 kg | | | |
| Gewicht / Palette | | 800 kg | | | |
| Palettenart / Palettenmaß in cm: | | EU 120x 80x 118 | | Letzte Lage mit Sicherungsband gesichert | |
| Deklaration / Sensorik | | | | | |
| Loskennzeichnung: | | L18.01.BE[15:30] (Ldd.mm.yy[hh:mm] -> Jahreszahl verschlüsselt) | | | |
| Aussehen / Farbe: | | Sauber geschnittene Gurkenstreifen in arttypischer Farbe in klarem Aufguss | | | |
| Geruch: | | Arttypisch, aromatisch, würzig, süßsauer, kein Fremdgeruch | | | |
| Geschmack: | | aromatisch rund, süßsauer, würzig | | | |
| Konsistenz: | | Gut, bissfest | | | |
| Zutaten: | | Gurken, Wasser, Branntweinessig, Salz, Gewürzextrakt, Süßstoff Natriumsaccharin (E954)(geordnet nach Massenanteilen) | | | |
| Kennzeichnungspflichtige Allergene: | | keine | | | |
| GMO: | | Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnungen EG Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 | | | |
| Produktfreigabe | | | | | |
| Erstellt: | | Geprüft u. freigegeben: | | Gültig ab: | |
| am: 15.12.2014 | | am: 15.12.2014 | | Sofort | |
| von:  | | von:  | | | |