

Produktblatt "Frisches vogtländisches Sauerkraut" Eimer 10 kg

| | | |
|---------------------------------|---|------------------|
| Kurzbeschreibung : | frisches Sauerkraut, natürlich vergoren und gewürzt | |
| Identifikation: | Artikelnummer | 1037 |
| | EAN Eimer | 4 012341 01037 8 |
| Zusammensetzung: | Weißkohl, Karotten, Speisesalz, Gewürze (u.a. mit Kümmel und Senfsaat), Antioxidationsmittel Ascorbinsäure | |
| Nährwert (je 100g): | Brennwert | 17 kcal / 70 kJ |
| | Kohlehydrate | 0,8 g |
| | Eiweiß | 1,5 g |
| | Fett | 0,3 g |
| Mikrobiolog. Grenzwerte: | keine Vorgaben | |
| Chem. -phys. Grenzwerte: | pH-Wert | < 4,1 |
| | Milchsäure | > 0,75% |
| | Kochsalzgehalt | 1,5 +/- 0,3 % |
| | Salzfreie Refraktion | > 4,4 °Brix |
| | Ascorbinsäure | > 300 ppm |
| Sensorik: | Farbe hell bis leicht gelblich, bissfeste Konsistenz, typisch würzig, milchsauer im Geruch und Geschmack | |
| Allergene Substanzen: | Senföl | |
| GVO-Substanzen: | nicht vorhanden | |
| Sonstige Substanzen: | keine verbotenen oder gefährdenden Substanzen enthalten | |
| Verwendungszweck: | zum roh essen oder zum Kochen | |
| Mindesthaltbarkeit: | 2 Monate für die ungeöffnete Verpackung | |
| Lagerung: | kühl bei 4 bis 8°C und lichtgeschützt | |
| Verpackung: | Kunststoff-Eimer mit Deckel (weiß-grün, etikettiert); versiegelt, mit Ventil Füllmenge 10 kg / Abtropfgewicht über 9,2 kg Grüner Punkt bei Bedarf | |
| Logistik: | 48 Eimer je Euro- / H1-Palette Maße pro Eimer: 270 x 270 x 270 mm Gewicht pro Eimer: 10,3 kg | |