

	PRODUKT-SPEZIFIKATION		Seite 1 von 2	
	Produkt	VACU'PUFF Schalotten gekibbelt #5800VP	<i>Stand</i> 25.06.2026	<i>Version</i> 1

QUALITÄTSBESCHREIBUNG:

Unsere VACU'PUFF SCHALOTTEN Prod.-Nr. 5800VP werden aus gesunden, feldfrischen Schalotten hergestellt. Die Ware wird sortiert, geschält, gewaschen und geschnitten. Es erfolgt eine schonende Trocknung durch Heißluft. Die getrocknete Rohware wird dann teil-rekonstituiert und mittels unseres patentierten Vacu'Puff-Verfahrens batchweise puffgetrocknet. Dadurch wird die Ware für Instant-Anwendungen einsetzbar.

Botanische Bezeichnung: *Allium ascalonicum* (Amaryllidaceae)

Zutaten: Schalotten

Ursprung Rohware: EU (Frankreich)

Herstellungsland: EU (Frankreich)

SENSORISCHE MERKMALE:

Farbe, Aussehen: beige / roséfarbene gekibbelte Schalotten-Stücke
Geruch: arttypisch nach Schalotten, ohne Fremdkomponente
Geschmack: arteigen, typisch nach Schalotten, ohne Fremdgeschmack
Kochzeit: ca. 2 min.

CHEMISCHE, PHYSIKALISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE:

Restfeuchtigkeit	max. 7 %
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	max. 50.000 KBE/g
Schimmel	max. 500 KBE/g
Hefen	max. 500 KBE/g
Enterobacteriaceae/ Coliforme Keime	max. 100 KBE/g
Bacillus cereus	max. 100 KBE/g
Sulfitred. Clostridien	max. 100 KBE/g
Staph. aureus	max. 10 KBE/g
E. coli	max. 10 KBE/g
Salmonellen	negativ in 25 g

NÄHRWERTANGABEN pro 100g (DURCHSCHNITTSWERTE):

Brennwert	1.347 kJ
	320 kcal
Proteine	20 g
Fett	3 g
gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	41 g
Zucker (Mono- und Disaccharide)	32 g
Glucose	14,5 g
Fructose	9,1 g
Saccharose	8,3 g
Ballaststoffe	20 g
Organische Säuren	3 g
Natrium	0,13 g
Salz (berechnet als Äquivalent)	0,33 g

Die angegebenen Nährwerte sind der Literatur entnommen
(Bundeslebensmittelschlüssel), Restfeuchtigkeitsgehalt 4%.

	PRODUKT - SPEZIFIKATION		Seite 2 von 2	
	Produkt	VACU'PUFF Schalotten gekibbelt #5800VP	<i>Stand</i> 25.06.2026	<i>Version</i> 1

Das Produkt enthält keinerlei Zusätze.

Es ist für eine vegetarische sowie für eine vegane Ernährungsweise geeignet.

LEBENSMITTELRECHTLICHE KONFORMITÄT, RÜCKSTÄNDE, KONTAMINANTEN:

Unsere SCHALOTTEN inklusive ihrer Verpackung entsprechen in jeder Beziehung den jeweils geltenden deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Vorschriften. (Konformität gemäß VO (EG) Nr. 178/2002, LFGB, VO (EG) Nr. 1935/2004, VO (EG) Nr. 10/2011 und allen weiteren relevanten lebensmittelrechtlichen Vorschriften in ihrer aktuellen Fassung)

Die Grenzwerte für Rückstände und Kontaminanten (Pestizide, Schwermetalle, Mycotoxine, etc.) werden eingehalten. Das Produkt entspricht der VO (EG) Nr.396/2005 sowie der VO (EG) Nr.1881/2006, in der jeweils gültigen Fassung.

GENTECHNISCH VERÄNDERTE ORGANISMEN:

In dem Produkt sind weder gentechnisch veränderte Organismen enthalten, noch ist das Produkt aus GVO gewonnen oder mit Hilfe von GVO hergestellt worden. Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß VO (EG) Nr.1829/2003 und VO (EG) Nr. 1830/2003.

BESTRAHLUNG:

Die Ware wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

SIEBANALYSE:

< 1 mm max. 10 %

VERPACKUNG, NETTOINHALT:

- Papiersack mit PE-Innensack
- 20 kg netto

LAGERUNG UND HALTBARKEIT:

In ungeöffneten Originalgebinden kann die Ware bei lichtgeschützter Lagerung bis zu 12 Monaten gelagert werden. Dabei sollte eine Temperatur von 18°C und eine relative Luftfeuchtigkeit von 65 % nicht überschritten werden.