

**Dokumentnamn:**

BL 2501

**Godkänt av:**

Magnus Franzén

**Utarbetat av:**

Sofi Tiberg

**Utgåva:**

2012-06-29

**Sida:**

1 av 1

## Produktspecifikation

**Specifikationer:**

Benämning: Janssons frestelse  
Artikelnummer: 9315  
Emballage: Aluminiumform med kartonlock

**Kemisk-fysikaliska egenskaper:**

Temperatur: 0-8°C  
pH:  
Fetthalt:

**Mikrobiologisk status:**

Totala antalet bakterier: < 7 log c.f.u/ml  
Enterobacteriaceae: < 4 log c.f.u/ml  
Basillus Cerius: < 3 log c.f.u/ml  
Stafylokker: < 2 log c.f.u/ml  
Clostridius perfringes: < 2 log c.f.u/ml  
Mögel: < 3 log c.f.u/ml  
Jäst: < 4 log c.f.u/ml  
Listeria: Negativt

**Allergener:**

Laktos  
Mjölprotein  
Fisk  
Gluten

**Lagring och hantering:**

Lagringsförhållande: Kylvara 0-8°C  
Hantering: Med rena redskap  
Distributionsbetingelser: Kylkedja 0-8°C

**Denna produkt innehåller:****Varudeklaration:**

Ingredienser: Potatis, grädde, lök, sill, socker, vatten, kryddor, vetemjöl, jäst, mjölksyrakultur, konserveringsmedel (E211).  
Instruktioner – lagring: Kylagring  
Hållbarhet: 10 dagar (4 dagar efter öppnad förpackning)