

Artikel	KOHLRABI SCHEIB. VIERTEL 6,4MM 2,5KG RC
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	23605805
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Kohlrabischeiben, geviertelt, Schnittstärke 6-6,4 mm
Abpackung / Nettogewicht	1 x 2.5
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	transparenter PP- oder PE-Beutel, eingeschweißt
Verpackungsmaterial	PP (Polypropylen) oder PE (Polyethylen)
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	CF Gastro Service GmbH & Co.KG Beusselstr. 44 N-Q D-10553 Berlin
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, FSSC 22000
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	EPS-Pfandsteige
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Lagerung und Transport zw. +2 °C und +7 °C in stabiler Umverpackung
Zutatenliste	100% Kohlrabi in Viertelscheiben geschnitten (Schnittstärke ca. 6-6,4mm). Abmessungen der Schnitte sind als Richtwerte zu verstehen. In unseren Betrieben wird Sellerie verarbeitet.
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Heseker 2018/2019
Energie (kJ / kcal)	112 / 27
Fett	
gesamt	0,10
gesättigte Fettsäuren	0,00
Kohlenhydrate	
gesamt	4,00
davon Zucker	4,00
Eiweiß	2,00
Salz	0,05

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen		x	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose		x	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂		x	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	

Zusatzstoffe

	ja	nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher	x	
chininhaltig		x
coffeinhaltig		x
enthält eine Phenylalaninquelle		x
geschwärzt		x
geschwefelt		x
gewachst		x
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken		x
mit Antioxidationsmittel		x
mit Aromastoffen		x
mit Azofarbstoffen		x
mit Emulgatoren		x
mit Farbstoff		x
mit Geschmacksverstärker		x
mit Konservierungsstoff		x
mit Nitrat		x
mit Nitritpökelsalz		x
mit Phosphat		x
mit Süßholzextrakt		x
mit Süßungsmittel(n)		x
taurinhaltig		x
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)		x

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		x
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		x
Bio		x
Ernährungsformen		
Halal		x
Koscher		x
Vegan	x	
vegetarisch	x	

lactosefrei	x
glutenfrei	x
gentechnisch verändert	x
Verwendungszweck	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x
Zubereitungshinweis	küchenfertig zur Verarbeitung oder zum Direktverzehr
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	ca. 6 mm breite, geviertelte Kohlrabischeiben mit sauberen Schnittflächen; arttypische weiße, beige bis hellgrüne Farbe; ohne Druckstellen, Flecken und Fremdbestandteile
Geruch	arttypisch und -eigen ohne Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch und -eigen, frisch, frei von Fremdgeschmack
Konsistenz	knackig, frisch
Mikrobiologische Daten	
DGHM	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 5 x 10 ⁷ KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 1 x 10 ¹ KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	< 1 x 10 ⁵ KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 1 x 10 ² KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 1 x 10 ³ KbE/g