

<b>Artikel</b>	<b>KOHLRABI SCHEIB 5-6MM 2,5KG RC</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>23609020</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Kohlrabischeiben, Schnittstärke 5-6 mm</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 2.5
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	transparenter PP- oder PE-Beutel, eingeschweißt
<b>Verpackungsmaterial</b>	PP (Polypropylen) oder PE (Polyethylen)
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	CF Gastro Service GmbH & Co.KG Beusselstr. 44 N-Q D-10553 Berlin
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food, FSSC 22000
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	EPS Pfandsteige
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Lagerung und Transport zwischen +2 °C und +7 °C in stabiler Umverpackung
<b>Zutatenliste</b>	100% Kohlrabi in Scheiben geschnitten (5-6 mm). In unseren Betrieben wird Sellerie verarbeitet.
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Heseke/Heseke: Die Nährwerttabelle; Neue Umschau Verlag, 4. Aufl. 2016/2017
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	112 / 27
<b>Fett</b>	
gesamt	0,10
gesättigte Fettsäuren	0,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	4,00
davon Zucker	4,00
<b>Eiweiß</b>	2,00
<b>Salz</b>	0,05

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
-----------	-----------------	---------------------

<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
Dinkel	x
Gerste	x
Hafer	x
Kamut	x
Roggen	x
Weizen	x
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>	x
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
Cashewnüsse	x
Haselnüsse	x
Macadamia- oder Queenslandnüsse	x
Mandeln	x
Paranüsse	x
Pecannüsse	x
Pistazien	x
Walnüsse	x
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub></b>	x
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b><u>Zusatzstoffe</u></b>	
	<b>ja            nein</b>
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe</b>	x

<b>bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	
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
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal	X	
Koscher	X	
Vegan	X	
vegetarisch	X	
lactosefrei	X	
glutenfrei	X	

<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b>Verwendungszweck</b>	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x
<b>Zubereitungshinweis</b>	küchenfertig zur Verarbeitung
<b>Sensorische Eigenschaften</b>	
Aussehen	arttypisch und-eigen, ohne Druckstellen
Geruch	arttypisch und -eigen ohne Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch und -eigen ohne Fremdgeschmack
Konsistenz	knackig, frisch
<b>Mikrobiologische Daten</b>	DGHM
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 5 x 10 <sup>7</sup> KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 1 x 10 <sup>1</sup> KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	< 1 x 10 <sup>5</sup> KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 1 x 10 <sup>2</sup> KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 1 x 10 <sup>3</sup> KbE/g