

<b>Artikel</b>	<b>BABY LEAF CURLY KALE 0,2KG BTL. NAP</b>		
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	napuro Ready Cut		
<b>Artikelnummer</b>	23710105		
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	Baby Leaf Grünkohl "Curly Kale", geputzt		
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 0.2		
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/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>	BRC		
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	EPS-Pfandsteige oder offene Kartonage		
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Lagerung und Transport zw. +2 °C und +7 °C in stabiler Umverpackung		
<b>Zutatenliste</b>	100% Baby Leaf Curly Kale (Mini Grünkohlblätter)		
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: gem. Produzenten (Stand 2017)		
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	163 / 39		
<b>Fett</b>			
gesamt	1,60		
gesättigte Fettsäuren	0,20		
<b>Kohlenhydrate</b>			
gesamt	1,30		
davon Zucker	1,30		
<b>Eiweiß</b>	3,40		
<b>Salz</b>	0,01		
<b>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</b>			
	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>Zusatzstoffe</b>	
	<b>ja</b> <b>nein</b>
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	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
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
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

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Mischung aus grünen und violett-roten, länglichen Blättern mit einwandfreien Blatträndern und Oberflächen, mit knackiger Struktur, gewaschen und getrocknet, frei von anhaftendem Wasser, ohne Druckstellen, Flecken und Fremdbestandteile
Geruch	arttypisch und -eigen, frisch, frei von Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch und -eigen, frisch, frei von Fremdgeschmack
Konsistenz	knackig, frisch

## Mikrobiologische Daten

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