

|  |  |
|--|--|
| <b>Artikel</b>                                 | <b>BABY LEAF ROTER MANGOLD 0,25KG BTL. NAP</b> |
| <b>Marke (Eigenmarke)</b>                      | napuro Ready Cut                               |
| <b>Artikelnummer</b>                           | 23713010                                       |
| <b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b> | Baby Leaf Roter Mangold, geputzt               |

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>Abpackung / Nettogewicht</b>       | 1 x 0.25  |
| <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<br>Beusselstr. 44 N-Q<br>D-10553 Berlin |
|-------------------|--|

**Zertifizierungsstatus Hersteller**

BRC

**Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)**

EPS-Pfandsteige oder offene Kartonage

**Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen**

Lagerung und Transport zw. +2 °C und +7 °C in stabiler Umverpackung

**Zutatenliste**

100% Baby Leaf Roter Mangold

**Nährwertangaben in g je 100g / ml**

Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend  
Quelle / Bestimmung: gem. <http://nevo-online.rivm.nl/>

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| <b>Energie (kJ / kcal)</b> | 65 / 16 |
|----------------------------|---------|

**Fett**

|                       |      |
|-----------------------|------|
| gesamt                | 0,30 |
| gesättigte Fettsäuren | 0,00 |

**Kohlenhydrate**

|              |      |
|--------------|------|
| gesamt       | 1,20 |
| davon Zucker | 0,40 |

**Eiweiß**

1,30

**Salz**

0,02

## 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>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   | Blatt der roten Rübe; grüne, an den Rändern glatte und rund geformte Blätter mit einwandfreien Blatträndern und -oberflächen; auffallend roter Stängel und Nerv; mit knackiger Struktur; vorbehandelt, 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 |