

Artikel	COUSCOUS FRUCHTIG 1KG KÖHRA GOURMET
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	27293050
Artikelbeschreibung	fruchtiges Couscous
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Eimer mit dicht schließendem Deckel
Verpackungsmaterial	PP (Polypropylen)
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Frischdienst Köhra GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	FSSC 22000
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei +2 °C bis +7 °C
Zutatenliste	COUS COUS (42%), Kichererbsen, Wasser, Rosinen, Lauchzwiebel, getrocknete Aprikosen (Aprikosen, Antioxidationsmittel: SCHWEFELDIOXID), getrocknete Feigen (Feigen, Wasser, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure), Rapsöl, Zitronensaft, Sambal Olek (1%), Kurkuma, Minze, Knoblauch, gekörnte Brühe (< 1%) (Speisesalz, Zucker, Hefeextrakt, Maltodextrin, Stärke, Palmöl, Aroma, Säuerungsmittel: Citronensäure; Blumenkohlpulver 1%, Tomatenpulver 0,6%, Gewürze, Zwiebelsaftkonzentrat, Sonnenblumenöl)
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Heseke/Heseke: Die Nährwerttabelle; Neue Umschau Verlag, 3. Aufl. 2014
Energie (kJ / kcal)	614 / 148
Fett	
gesamt	4,50
gesättigte Fettsäuren	0,40
Kohlenhydrate	
gesamt	22,40
davon Zucker	7,20

Eiweiß	3,80
Salz	0,20

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		Cous Cous
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		Schwefeldioxid
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
<u>Ernährungsformen</u>		
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

verzehrfertig

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

Mikrobiologische Daten

DGHM

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1x10 ⁶ KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	1x10 ¹ KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1x10 ³ KbE/g
Hefen (KbE/g)	1x10 ⁵ KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	1x10 ² KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	1x10 ² KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	1x10 ⁶ KbE/g
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	