

<b>Artikel</b>	<b>ROHKOSTMIX VITALITY O. MÖ. 2,5KG RC ABEL</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>27390030</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Rohkostmix "Vitality" ohne Möhren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 2.5
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Schale
<b>Verpackungsmaterial</b>	PET
<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>	Abels Früchte Welt GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Kiste
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	kühl lagern bei +4 °C bis +7 °C
<b>Zutatenliste</b>	ROGGENKÖRNER, WEIZENKÖRNER, Gurkenstifte 5 mm, Mais. In diesem Betrieb werden Sellerie, Milchprodukte, Nüsse und Hülsenfrüchte verarbeitet.
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	831 / 198
<b>Fett</b>	
gesamt	1,30
gesättigte Fettsäuren	0,20
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	39,60
davon Zucker	1,60
<b>Eiweiß</b>	0,00
<b>Salz</b>	0,01

## 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		Weizenkörner, Roggenkörner
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 SO2</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 Körnern und Stiften, braune, grüne, gelbe Stücke
Geruch	frisch typisch nach Getreide Roggen, Weizen und Gurken, Mais
Geschmack	frisch typisch nach Getreide Roggen, Weizen und Gurken, Mais
Konsistenz	kernig, knackig, bissfest

## Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	5 x 10 <sup>7</sup>
Escherichia coli (KbE/g)	1 x 10 <sup>2</sup>
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	1 x 10 <sup>5</sup>
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	1 x 10 <sup>3</sup>