

Artikel	RATATOUILLE MIX O. AUBER. 30MM 2,5KG RC
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	27400020
Artikelbeschreibung	Ratatouille ohne Aubergine, Schnittstärke 30 mm
Abpackung / Nettogewicht	1 x 2.5
Gebinde / Einheit (kg//St.)	kg
Direktverpackung	Flachbeutel oder Schlauchbeutel folie
Verpackungsmaterial	LDPE oder OPP/PE
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Töpfer GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	EPS Pfandkiste
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Lagerung und Transport zw. +2 °C und +7 °C in stabiler Umverpackung
Zutatenliste	Rote Zwiebelsechstel, gelbe Paprikawürfel ca. 30mm, grüne Paprikawürfel ca. 30mm, rote Paprikawürfel ca. 30mm, halbe Zucchinischeiben ca. 6mm (Zutaten in veränderlichen Gewichtsanteilen). In diesem Betrieb wird Sellerie verarbeitet. Hinweis: Je nach Charge unter Schutzatmosphäre verpackt, Angabe auf dem Etikett beachten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Heseker Nährwerttabelle 2018/2019 5. Auflage
Energie (kJ / kcal)	139 / 33
Fett	
gesamt	0,10
gesättigte Fettsäuren	0,10
Kohlenhydrate	
gesamt	4,40
davon Zucker	4,20
Eiweiß	1,20
Salz	0,01

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	
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	
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
Ernährungsformen		
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, vor dem Verzehr garen	
Sensorische Eigenschaften		
Aussehen	Paprika bunt (gelb, grün und rot) in ca. 30-mm-Würfel, rote Zwiebel in Sechstel sowie Zucchini in ca. 6 mm halbierte Scheiben geschnitten. Hinweis: Alle Abmessungen sind als Richtwerte zu verstehen.	
Geruch	typisch, frisch, frei von Fremdgeruch	
Geschmack	typisch, frisch, frei von Fremdgeschmack	
Konsistenz	knackig, frisch	
Mikrobiologische Daten	DGHM	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 5*10 ⁷ KbE/g	
Escherichia coli (KbE/g)	< 1*10 ¹ KbE/g	
Enterobacteriaceae (KbE/g)		
Hefen (KbE/g)	< 1*10 ⁵ KbE/g	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)		
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 1*10 ² KbE/g	
Milchsäurebakterien (KbE/g)		
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25g	
Schimmelpilze (KbE/g)	< 1*10 ³ KbE/g	