

Artikel	RATATOUILLE MIX 10MM 2,5KG RC
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	27400060
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Gemüsemischung "Ratatouille"
Abpackung / Nettogewicht	1 x 2.5
Gebinde / Einheit (kg//St.)	kg
Direktverpackung	transparenter PP- oder PE-Beutel, eingeschweißt
Verpackungsmaterial	PP (Polypropylen) oder PE (Polyethylen)
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	CF Gastro Service GmbH & Co.KG Beusselstr. 44 N-Q D-10553 Berlin
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, FSSC 22000
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	EPS-Pfandsteige
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Lagerung und Transport zw. +2 °C und +7 °C in stabiler Umverpackung
Zutatenliste	25% rote Zwiebelwürfel ca. 10mm, 15% rote Paprikawürfel ca. 10mm, 15% gelbe Paprikawürfel ca. 10mm, 15% grüne Paprikawürfel ca. 10mm, 15% grüne Zucchiniwürfel m. Schale ca. 10mm, 15% Auberginenwürfel ca. 10mm
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Hesecker Nährwerttabelle 2018/2019; Lieferant/Hersteller
Energie (kJ / kcal)	132 / 32
Fett	
gesamt	0,10
gesättigte Fettsäuren	0,10
Kohlenhydrate	
gesamt	4,30
davon Zucker	3,90
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		Natriumbisulfit (abh. vom Hersteller, Deklaration auf dem Etikett beachten)
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
<u>Verwendungszweck</u>	
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, zum Garen in der Pfanne oder im Topf
<u>Sensorische Eigenschaften</u>	
Aussehen	frisch verarbeitete, in der Rezeptur abgestimmte Mischung, ohne Druckstellen, Flecken und Fremdbestandteile
Geruch	arttypisch und -eigen, frisch, frei von Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch und -eigen, frisch, frei von Fremdgeschmack
Konsistenz	knackig, frisch
<u>Mikrobiologische Daten</u>	
	DGHM
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 5 x 10 ⁷ KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 1 x 10 ¹ KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	< 1 x 10 ⁵ KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 1 x 10 ² KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 1 x 10 ³ KbE/g