

Artikel	GEMÜSEMIX FRÜHLINGSPANNE 2,5KG RC
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	27735015
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Pfannennischung "Frühlingspfanne"
Abpackung / Nettogewicht	1 x 2.5
Gebinde / Einheit (kg/l/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	Ready Cut Betrieb der CF Gastro Service GmbH & Co. KG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, FSSC 22000
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	EPS Pfandsteige
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Lagerung und Transport zwischen +2°C und +7°C in stabiler Umverpackung
Zutatenliste	26% Möhrenstreifen ca. 5mm (Länge variiert je nach Wuchs und Größe), 25% Porree-/Lauchringe ca. 15mm, 25% Wirsingwürfel ca. 30mm, 24% SELLERESTREIFEN ca. 5mm (veränderliche Gewichtsanteile produktionsbedingt möglich). Abmessungen der Schnitte sind als Richtwerte zu verstehen.
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Heseker Nährwerttabelle 2016/2017
Energie (kJ / kcal)	98 / 23
Fett	
gesamt	0,10
gesättigte Fettsäuren	0,10
Kohlenhydrate	
gesamt	3,00
davon Zucker	3,00
Eiweiß	2,00
Salz	0,10

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht	Angabe Inhaltsstoff
-----------	-------	---------------------

	vorhanden	
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	Sellerie
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
<u>Ernährungsformen</u>		
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, Produkt vor dem Verzehr erhitzen/garen.
<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