

<b>Artikel</b>	<b>FRUCHTSPIESS H+ANA+C-MEL 2x20 ST. NAP</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>napuro Ready Cut</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>27767070</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Fruchtspieß "H-Mel+Ana+C-Mel", Stückgewicht 50 g</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	40 x 50
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	½ GN Kunststoffschale transparent m. Siegelfolie klarsichtig
<b>Verpackungsmaterial</b>	Schale: PPC; Siegelfolie: PE
<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>	CF Gastro Service GmbH & Co.KG Beusselstr. 44 N-Q D-10553 Berlin
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	FSSC 22000
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton (Wellpappe)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	+2 °C bis +7 °C
<b>Zutatenliste</b>	Honigmelonenwürfel ca. 20x16 mm, Ananaswürfel ca. 21x24 mm, Cantaloupemelonenwürfel ca. 23x17 mm. Trotz größter Sorgfalt bei der Herstellung können vereinzelt sonstige natürliche Bestandteile der Früchte (z. B. Kerne) enthalten sein.
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Berechnung (Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel)
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	240 / 57
<b>Fett</b>	
gesamt	0,10
gesättigte Fettsäuren	0,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	12,40
davon Zucker	12,40
<b>Eiweiß</b>	0,80
<b>Salz</b>	0,00

## 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	
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 SO<sub>2</sub></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	

## 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
<b>Ernährungsformen</b>		
Halal		x
Koscher		x
Vegan	x	

vegetarisch	x
lactosefrei	x
glutenfrei	x
<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b><u>Verwendungszweck</u></b>	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x
<b>Zubereitungshinweis</b>	verzehrfertig
<b><u>Sensorische Eigenschaften</u></b>	
Aussehen	frische, natürliche Farbe der Früchte, in Würfel geschnittene Früchte, Obst ist auf Holzspießen fixiert
Geruch	arttypisch, fruchtig, frisch
Geschmack	arttypisch, fruchtig, lieblich, leicht säuerlich
Konsistenz	reife, saftige Früchte
<b><u>Mikrobiologische Daten</u></b>	
	DGHM
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 10.000.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 100 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 10.000 KbE/g
Hefen (KbE/g)	< 100.000 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 100 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 100 KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n.n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 1.000 KbE/g