

<b>Artikel</b>	<b>NUDELSALAT M. GEMÜSE 5KG NAP</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>napuro</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>28076051</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Nudel-Gemüsesalat</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 5
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Eimer
<b>Verpackungsmaterial</b>	PP (Polypropylen)
<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>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	2-7 °C
<b>Zutatenliste</b>	Nudeln gegart 46% (Trinkwasser, HARTWEIZENGRIESS, VOLLEI, Tomatenpulver, Spinatpulver, Speisesalz), Trinkwasser, Zucker, Paprika 8%, Mais 8%, Zwiebeln 8%, Branntweinessig, Rapsöl, Speisesalz, Balsamessig (Weißweinessig, Traubenmost, Farbstoff: Ammonsulfit-Zuckerulör), Knoblauch, Kräuter, Gewürz, Säureregulator: E262 Natriumacetate
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	626 / 148
<b>Fett</b>	
gesamt	3,40
gesättigte Fettsäuren	0,30
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	26,30
davon Zucker	10,20
<b>Eiweiß</b>	2,90
<b>Salz</b>	1,20

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Vollei
<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		Hartweizengrieß
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	

## 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	gegarte Teigware, Gemüse und Kräuter in klarem Sud	
Geruch	spezifisch	
Geschmack	spezifisch	
Konsistenz	Teigware, Gemüse: bissfest	
<b><u>Mikrobiologische Daten</u></b>		
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 1.000.000 KBE/g	
Escherichia coli (KbE/g)	< 1.000 KBE/g	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 10.000 KBE/g	
Hefen (KbE/g)	< 100.000 KBE/g	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 1.000 KBE/g	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 100 KBE/g	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	< 1.000.000 KBE/g	
Salmonella in (KbE/g)	neg. in 25g	
Schimmelpilze (KbE/g)		