

<b>Artikel</b>	<b>ROHKOSTMIX RUSTICA 1KG RC TÖPFER</b>								
<b>Marke (Eigenmarke)</b>									
<b>Artikelnummer</b>	<b>28086021</b>								
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Rohkostmischung "Rustica"</b>								
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 1								
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	kg								
<b>Direktverpackung</b>	Flachbeutel (LDPE) oder Schlauchbeutel (OPP)								
<b>Verpackungsmaterial</b>	LDPE oder OPP								
<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>	Töpfer GmbH								
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food								
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	EPS Pfandkiste								
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	kühl lagern bei +2 °C bis +7 °C								
<b>Zutatenliste</b>	26% Gurkenmonde mit Schale 6mm, 26% rote Zwiebel in Sechstel halbiert, 23% Tomaten in Sechstel halbiert, 10% grüne Paprikawürfel 30mm unsortiert, 10% rote Paprikawürfel 30mm unsortiert, 5% gelbe Paprikawürfel 30 unsortiert. In diesem Betrieb wird Sellerie verarbeitet.								
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Heseker Nährwerttabelle 2012								
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	92 / 22								
<b>Fett</b>									
gesamt	0,20								
gesättigte Fettsäuren	0,10								
<b>Kohlenhydrate</b>									
gesamt	3,70								
davon Zucker	3,20								
<b>Eiweiß</b>	1,10								
<b>Salz</b>	0,10								
<b><u>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</u></b>									
	<table border="0"> <tr> <td>vorhanden</td> <td>nicht</td> <td>Angabe</td> <td>Inhaltsstoff</td> </tr> <tr> <td></td> <td>vorhanden</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	vorhanden	nicht	Angabe	Inhaltsstoff		vorhanden		
vorhanden	nicht	Angabe	Inhaltsstoff						
	vorhanden								

<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
<b><u>Zusatzstoffe</u></b>	
	<b>ja</b> <b>nein</b>
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe</b>	x

<b>bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	
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><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan	X	
vegetarisch	X	
lactosefrei	X	
glutenfrei	X	

<b>gentechnisch verändert</b>		x
<b>Verwendungszweck</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>	küchenfertig zur Verarbeitung	
<b>Sensorische Eigenschaften</b>		
Aussehen	arttypisch und -eigen	
Geruch	typisch, frisch, frei von Fremdgeruch	
Geschmack	typisch, frisch, frei von Fremdgeschmack	
Konsistenz	arttypisch und -eigen	
<b>Mikrobiologische Daten</b>	DGHM	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 5*10 <sup>7</sup> KbE/g	
Escherichia coli (KbE/g)	< 1*10 <sup>1</sup> KbE/g	
Enterobacteriaceae (KbE/g)		
Hefen (KbE/g)	< 1*10 <sup>5</sup> KbE/g	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)		
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 1*10 <sup>2</sup> KbE/g	
Milchsäurebakterien (KbE/g)		
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25 g	
Schimmelpilze (KbE/g)	< 1*10 <sup>3</sup> KbE/g	