

<b>Artikel</b>	<b>VEG. TEILCHEN 2KG BP</b>		
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	bedda professional		
<b>Artikelnummer</b>	55002500		
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Pflanzenbrät auf Basis von Weizen und Kichererbsen</b>		
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 2		
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg		
<b>Direktverpackung</b>	Beutel		
<b>Verpackungsmaterial</b>			
<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>	BIGFOOD Produktions GmbH		
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food		
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton (enthält 5 Beutel)		
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Bei Raumtemperatur, nach dem Öffnen bei 4 °C lagern.		
<b>Zutatenliste</b>	Wasser, WEIZENEIWEISS 17,6%, Kichererbsen 13,2% (Kichererbsenmehl, Kichererbsen), WEIZENFASERN 1,7%, Brühe (Wasser, Salz, natürliche Aromen) Salz		
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch		
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	601 / 143		
<b>Fett</b>			
gesamt	3,10		
gesättigte Fettsäuren	0,50		
<b>Kohlenhydrate</b>			
gesamt	9,30		
davon Zucker	0,20		
<b>Eiweiß</b>	16,00		
<b>Salz</b>	0,80		
<b>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</b>			
	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		Weizeneiweiß, Weizenfasern
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>Zusatzstoffe</b>			
		<b>ja</b>	<b>nein</b>
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	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><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan	X	
vegetarisch	X	
lactosefrei	X	
glutenfrei		X
gentechnisch verändert		X

## Verwendungszweck

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, nach dem Öffnen innerhalb von 4 Tagen zu verzehren.

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	beige bis braune vegane Stücke, unregelmäßige Form und Bräunung
Geruch	neutral nach Kichererbse, mild, würzig
Geschmack	neutral nach Kichererbse, mild, würzig
Konsistenz	bissfeste Textur im Heißen und Kalten, formstabil, nicht bröselig

## Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 10 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	abwesend
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	< 10 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	< 10 KbE/g