

<b>Artikel</b>	<b>TK GRÜNKOHL GROB 8KG ELO-FROST</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>ELO-Frost</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65000640</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Grünkohl, grob gehackt, 24x36 mm, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 8
<b>Gebinde / Einheit (kg//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>	ELO-FROST GmbH & Co. KG
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food, IFS Broker
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
<b>Zutatenliste</b>	100% Grünkohl
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	199 / 48
<b>Fett</b>	
gesamt	1,00
gesättigte Fettsäuren	0,10
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	2,70
davon Zucker	2,50
<b>Eiweiß</b>	4,70
<b>Salz</b>	0,09

## 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 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
<b>Zusatzstoffe</b>			
	<b>ja</b>	<b>nein</b>	
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	X		
<b>chininhaltig</b>		X	
<b>coffeinhaltig</b>		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
<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

**Zubereitungshinweis** küchenfertig zur Verarbeitung

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen	gehackter Grünkohl, praktisch frei von Strunk, organischen und anorganischen Fremdbestandteilen, frei von Insekten, weitestgehend frei von Sand, blanchiert, lose rollend, dunkel- bis violettgrüne Teile vom Strunk oder von dickeren Blattrippen hellgrün
Geruch	produkttypisch nach Grünkohl, kein Fremdgeruch
Geschmack	angenehmer, leichter Kohlgeschmack, nicht bitter, nicht streng, nicht muffig, ke
Konsistenz	bissfest, Teile vom Strunk nicht holzig oder faserig

### Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	10 <sup>4</sup> KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	10 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	10 <sup>2</sup> KbE/g
Hefen (KbE/g)	10 <sup>2</sup> KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	10 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg. in 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	10 <sup>2</sup> KbE/g