

| | |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Artikel | TK PFANNENGEM. ASIATISCHE ART 6x1,5KG |
| Marke (Eigenmarke) | FROSTA Food Service |
| Artikelnummer | 65000670 |
| Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung | Gemüsemischung mit Pak Choi und Choikum, verfeinert mit Sojasauce und Honig, tiefgefroren |
| Abpackung / Nettogewicht | 6 x 1.5 |
| Gebinde / Einheit (kg/l/St.) | kg |
| Direktverpackung | Beutel |
| Verpackungsmaterial | |
| Kennzeichnung Direktverpackung | Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers |
| Hersteller | FRoSTA Foodservice GmbH |
| Zertifizierungsstatus Hersteller | IFS Food, BRC |
| Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) | Karton |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. |
| Zutatenliste | Gelbe Karotten, Wasser, PakChoi (11%), rote Gemüsepaprika, Karotten, Choikum (7%), Zwiebeln, Sojasauce (Wasser, SOJABOHNEN, WEIZEN, Speisesalz) (6%), SOJABOHNENKERNE, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps), Honig, kandierter Ingwer (Ingwer, Wasser, Zucker), Tomatenmark (28% zweifach konzentriert), Kartoffelstärke, Zucker, Speisesalz, Margarine (Sheafett, Wasser, Rapsöl, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säuerungsmittel: Citronensäure), Knoblauch, Gewürze (Koriander, Cayennepfeffer, Liebstöckel, Kurkuma, Pfeffer, Nelken, Lorbeer), Maltodextrin, Pastinakenpulver, Steinpilzpulver, Petersilie. Kann Spuren von Gerste, Hafer, Krebstieren, Eiern, Fisch, Milch, Sellerie, Senf, Weichtieren enthalten. |
| <u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u> | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent |
| Energie (kJ / kcal) | 286 / 69 |
| Fett | |
| gesamt | 3,60 |
| gesättigte Fettsäuren | 0,50 |
| Kohlenhydrate | |

| | |
|---------------|------|
| gesamt | 6,20 |
| davon Zucker | 4,70 |
| Eiweiß | 1,80 |
| Salz | 1,29 |

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

| | vorhanden | nicht vorhanden | Angabe Inhaltsstoff |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------|------------------------|
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | x | | Sojasauce (mit Weizen) |
| Dinkel | | x | |
| Gerste | | x | |
| Hafer | | x | |
| Kamut | | x | |
| Roggen | | x | |
| Weizen | x | | |
| Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose | | x | |
| Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Cashewnüsse | | x | |
| Haselnüsse | | x | |
| Macadamia- oder Queenslandnüsse | | x | |
| Mandeln | | x | |
| Paranüsse | | x | |
| Pecannüsse | | x | |
| Pistazien | | x | |
| Walnüsse | | x | |
| Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2 | | x | |
| Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Sesamsamen und daraus hergestellte | | x | |

Erzeugnisse

| | | |
|-------------------------------------------------|---|------------------------------------------------|
| Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse | x | Sojasauce (mit Sojabohnen), Sojabohnenkerne |
|-------------------------------------------------|---|------------------------------------------------|

| | | |
|---------------------------------------------------------|--|---|
| Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | | 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 |

Ernährungsformen

| | | |
|-------------|---|---|
| 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

Kombidämpfer (empfohlen): Das tiefgefrorene Pfannengemüse (1.500 g) auf einem 1/1GN-Blech verteilen und im vorgeheizten Combi-Dämpfer bei 160 °C mit 25% Feuchtigkeit für 12 -14 Minuten erhitzen. Zwischendurch und am Ende einmal durchrühren. Pfanne: Tiefgefrorenes Pfannengemüse (750 g) in eine beschichtete Pfanne geben und auf höchster Stufe 10 Minuten braten. Profi-Mikrowelle: 250 g des tiefgefrorenen Pfannengemüses in mikrowellengeeignetes Geschirr mit Deckel geben und bei 1800 Watt für 4 Minuten erhitzen.

Sensorische Eigenschaften

| | |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aussehen | Gemüsemischung mit einer bräunlich glänzenden Soße benetzt. Gemüse ist frisch und farbenfroh. |
| Geruch | Würzig, pikant mit der typischen Teriyaki-Note. Ohne Fehl- und Fremdgeruch. |
| Geschmack | Würzig, pikant mit der typischen Teriyaki-Note. Ohne Fehl- und Fremdgeschmack. |
| Konsistenz | Gemüse zart mit Biss, nicht matchig oder fest |

Mikrobiologische Daten

| | |
|-------------------------------|------------------|
| | ISO; § 64 LFGB |
| 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) | 10.000 KbE/g |
| Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g) | 1.000 KbE/g |
| Listeria monocytogenes (KbE/g) | 10 KbE/g |
| Milchsäurebakterien (KbE/g) | |
| Salmonella in (KbE/g) | negativ/25g |
| Schimmelpilze (KbE/g) | 1.000 KbE/g |