

Artikel	TK KAISERGEMÜSE GEWÜRZT 2,5KG BOND								
Marke (Eigenmarke)	Bonduelle Food Service								
Artikelnummer	65000951								
Artikelbeschreibung	Gemüsemischung, gewürzt, tiefgefroren								
Abpackung / Nettogewicht	1 x 2.5								
Gebinde / Einheit (kg//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	Bonduelle Deutschland GmbH - Foodservice BELL								
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, BRC								
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 4 Beutel)								
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.								
Zutatenliste	Gemüse in veränderlichen Gewichtsanteilen 95% (Broccoli, Blumenkohl, Karotten), Wasser, Sonnenblumenöl, Salz, modifizierte Maisstärke, Verdickungsmittel: Xanthan, Guarkernmehl; natürliches Pfefferaroma. Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide (Weizen) und Sellerie enthalten.								
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent								
Energie (kJ / kcal)	117 / 28								
Fett									
gesamt	0,80								
gesättigte Fettsäuren	0,10								
Kohlenhydrate									
gesamt	2,30								
davon Zucker	2,20								
Eiweiß	1,40								
Salz	0,44								
Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung									
	<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								

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
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 Erzeugnisse	x
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x
<u>Zusatzstoffe</u>	
	ja nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	x

bei loser Abgabe an Endverbraucher		
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
<u>Ernährungsformen</u>		
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: 2,5 kg tiefgefrorenes Gemüse bei 160 °C Heißluft 15 Minuten erhitzen, mehrmals umrühren. Tellerregeneration: Tiefgefrorenes Gemüse portionsweise auf Teller geben und entsprechend dem System regenerieren. Bei der Zubereitung muss eine Kerntemperatur von +70 °C für mind. 2 Minuten erreicht werden.
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen
Mikrobiologische Daten	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	