

Artikel	TK VEGETA "BURGER" MIX CA. 3,7KG KK
Marke (Eigenmarke)	Vegeta
Artikelnummer	65001002
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Vegeta "Burger"-Mixkarton (enthält je 10 Stück Kürbis-Chiasamen-Burger, Avocado-Quinoa-Patty, Süßkartoffel-Amaranth-Burger), geeignet zur veganen Ernährung, vorfrittiert, tiefgefroren.
Abpackung / Nettogewicht	1 x 3.7
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Karton
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Karl Kemper Convenience GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Subartikel	TK KÜRBIS-CHIASAMEN-BURGER 10x CA.125G
Zutatenliste	Muskatkürbis 24 %, Kichererbsen, Pastinaken, Zwiebeln, Rapssamenöl, Spinat, Erbsenstärke, Chiasamen 4 %, Maisgrieß, Würzmischung (Gewürze, Dextrose, Karottenextrakt, Speisesalz, Kürbispulver), jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), Knoblauchgranulat, Gewürze, Kräuter
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	770 / 185
Fett	
gesamt	11,00
gesättigte Fettsäuren	0,80
Kohlenhydrate	
gesamt	14,00
davon Zucker	3,10

Eiweiß	5,00
Salz	1,10

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		Haferflocken
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
--	--	---

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
<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: Vorheizen. Auf einem Lochblech bei 200 °C auf Stufe "Heißluft" ca. 12-14 Minuten garen. Backofen: Vorheizen. Auf Stufe "Heißluft" bei ca. 200 °C ca. 25-30 Minuten backen. Friteuse: Bei 180 °C ca. 7 Minuten frittieren. Pfanne: Mit etwas Fett in der heißen Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 5 Minuten braten.

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)	10.000 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	50.000 KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	1.000 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 100 KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	

Subartikel

TK AVOCADO-QUINOA-PATTY 10x CA. 120G

Zutatenliste

Avocados 19 %, Muskatkürbis, Quinoa gekocht 16 %, Tomaten, Erbsenstärke, Rapsamenöl, HAFERFLOCKEN, Lauch, Zwiebeln, Erbseneiweiß, Würzmischung (Gewürze, Dextrose, Karottenextrakt, Speisesalz, Kürbispulver), jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), Zitronensaft, Kräuter, Knoblauch, Gewürze. Kann Spuren von Ei, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf und Sesam enthalten.

**Nährwertangaben in g
je 100g / ml**

Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend
Quelle / Bestimmung: Produzent

Energie (kJ / kcal)

899 / 216

Fett

gesamt	13,00
gesättigte Fettsäuren	1,50

Kohlenhydrate

gesamt	16,00
davon Zucker	2,80

Eiweiß

6,50

Salz

1,00

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	
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

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
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan	X	
vegetarisch	X	
lactosefrei		X
glutenfrei		X
gentechnisch verändert		X
<u>Verwendungszweck</u>		
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: Vorheizen. Bei 180 °C auf Stufe "Heißluft" ca. 14-15 Minuten garen. Backofen: Vorheizen. Bei ca. 180 °C ca. 14 - 15 Minuten backen. Friteuse: Bei 180 °C ca. 3-4 Minuten frittieren. Vor dem Verzehr ca. 2 Minuten abkühlen lassen. Pfanne: Mit etwas Öl in der heißen Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 8-9 Minuten braten.

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)	10.000 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	50.000 KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	1.000 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 100 KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	

Subartikel **TK SÜSSKART.-AMARANTH-BURG. 10x CA. 125G**

Zutatenliste Süßkartoffeln 44 %, Kichererbsen, Pastinaken, Lauch, Rapssamenöl, Amaranthmehl 9 %, Würzmischung (Gewürze, Dextrose, Karottenextrakt, Speisesalz, Kürbispulver), jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), Gewürze, Knoblauchgranulat

Nährwertangaben in g je 100g / ml Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend
Quelle / Bestimmung: Produzent

Energie (kJ / kcal) 739 / 177

Fett
gesamt 10,00
gesättigte Fettsäuren 0,80

Kohlenhydrate
gesamt 17,00
davon Zucker 3,10

Eiweiß 3,10

Salz 0,58

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	
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

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: Vorheizen. Auf einem Lochblech bei 200 °C auf Stufe "Heißluft" ca. 16 Minuten garen. Backofen: Vorheizen. Auf Stufe "Heißluft" bei ca. 200 °C ca. 25 - 30 Minuten backen. Friteuse: Bei 180 °C ca. 7 Minuten frittieren. Pfanne: Mit etwas Fett in der heißen Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 5 Minuten braten.

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)	10.000 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	50.000 KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	1.000 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 100 KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	