

Artikel	TK VEGGIE NUGGETS PAN. 20G 1,5KG VOSS
Marke (Eigenmarke)	Vosso
Artikelnummer	65002085
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	vegane Nuggets aus Sojaprotein, flüssig gewürzt, paniert, frittiert, vollständig durchgegart, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	1 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	Vosso GmbH & Co. KG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 2 Beutel)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Rehydriertes SOJAPROTEIN (48%) (Trinkwasser, SOJAPROTEIN), WEIZENMEHL, Rapsöl, Kartoffelflocken, Verdickungsmittel: Methylcellulose; Speisesalz, Dextrose, Reisgrieß, Gewürze, Hefe. Unvermeidbare Spureneinträge tierischer DNA von bis zu 1% sind zulässig.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1032 / 247
Fett	
gesamt	12,20
gesättigte Fettsäuren	1,50
Kohlenhydrate	
gesamt	20,80
davon Zucker	0,70
Eiweiß	12,10
Salz	1,30

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		Weizenmehl
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		Sojaprotein
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: Die tiefgefrorenen Veggie Nuggets bei 160 °C und 0% Luftfeuchtigkeit ca. 8 Minuten erhitzen. Backofen: Die tiefgefrorenen Veggie Nuggets im vorgeheizten Backofen bei 220 °C (Umluft 200 °C) ca. 10 Minuten backen. Fritteuse: Die tiefgefrorenen Veggie Nuggets bei ca. 180 °C ca. 2 - 3 Minuten frittieren.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	goldbraune Veggie Nuggets
Geruch	arttypisch, frisch, ohne Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch, frisch, ohne Fehl- und Fremdgeschmack
Konsistenz	arttypisch

Mikrobiologische Daten

	ASU L; EN ISO; ISO
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	10 ⁷ KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	10 ⁴ KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	10 ² KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	n. n. in 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	