

<b>Artikel</b>	<b>TK KÜRBIS-FALAFEL CA. 25G 2x2KG AVITA</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Avita</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65004014</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Kürbis-Falafel, hergestellt aus Kichererbsenpüree und Kürbiswürfeln, gewürzt, ausgeformt, vorgebacken und tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	2 x 2
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/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>	Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food, BRC
<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>	Kichererbsen 44%, Kürbis 29%, Rapsöl, Zwiebeln, Stärke, Kartoffelflocken, Olivenöl, Kräuter, Speisesalz, Gewürze, Zucker, Stabilisator: Hydroxypropylmethylcellulose
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	787 / 189
<b>Fett</b>	
gesamt	9,70
gesättigte Fettsäuren	1,10
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	15,20
davon Zucker	1,70
<b>Eiweiß</b>	5,70
<b>Salz</b>	1,30

## 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 SO<sub>2</sub></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</b>	x

<b>bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	
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
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan	X	
vegetarisch	X	
lactosefrei	X	
glutenfrei	X	

<b>gentechnisch verändert</b>	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

Pfanne: Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 8-10 Minuten bei mittlerer Hitze knusprig braten. Dabei mehrmals wenden. Fritteuse: Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 4-5 Minuten frittieren. Backofen (Umluft): Backofen (Umluft) auf 190-200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 11-13 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier fertig backen. Backofen (Ober-/Unterhitze): Backofen (Ober-/Unterhitze) auf 200-210 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 15-20 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier fertig backen. Kombidämpfer: Kombidämpfer (Heißluft) auf 180-190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 10-12 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen	kugelförmige Bällchen mit rauer Oberfläche; unzubereitet: leichte Bräunung; zubereitet: goldbraun
Geruch	fein gewürzt
Geschmack	fein gewürzt
Konsistenz	zarte Kruste, lockere Innenmasse

### Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	100.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	10 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1.000 KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	10 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	