

<b>Artikel</b>	<b>TK COUSCOUS-GEM.-TÖRT. 1,25KG AVITA</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Avita</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65004015</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Couscous-Gemüse-Törtchen aus Couscous und verschiedenen Gemüsesorten, Stückgewicht ca. 125 g, gewürzt, ausgeformt und freifließend tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 1.25
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Beutel
<b>Verpackungsmaterial</b>	LD-Polyethylen
<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 (enthält 4 Beutel)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	COUSCOUS (HARTWEIZENERZEUGNIS) 30%, Trinkwasser, Gemüse gegrillt 28% (Paprika, Zwiebeln, Sonnenblumenöl), Broccoli 2,7%, Rapsöl, Petersilie, Speisesalz, Koriander 0,4%, Gewürze, Reismehl, Kartoffelstärke, Kräuter, Zucker
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	653 / 155
<b>Fett</b>	
gesamt	3,00
gesättigte Fettsäuren	0,40
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	26,00
davon Zucker	2,90
<b>Eiweiß</b>	4,60
<b>Salz</b>	1,40

## 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		Couscous
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	

## Zusatzstoffe

	ja	nein
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	x	
<b>chininhaltig</b>		x
<b>coffeinhaltig</b>		x
<b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>		x
<b>geschwärzt</b>		x
<b>geschwefelt</b>		x
<b>gewachst</b>		x
<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>		x
<b>mit Antioxidationsmittel</b>		x
<b>mit Aromastoffen</b>		x
<b>mit Azofarbstoffen</b>		x
<b>mit Emulgatoren</b>		x
<b>mit Farbstoff</b>		x
<b>mit Geschmacksverstärker</b>		x
<b>mit Konservierungsstoff</b>		x
<b>mit Nitrat</b>		x
<b>mit Nitritpökelsalz</b>		x
<b>mit Phosphat</b>		x
<b>mit Süßholzextrakt</b>		x
<b>mit Süßungsmittel(n)</b>		x
<b>taurinhaltig</b>		x
<b>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)</b>		x

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
<b>aufgetaut</b>		x
<b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b>		x
<b>Bio</b>		x
<b>Ernährungsformen</b>		
Halal		x
Koscher		x
Vegan	x	
vegetarisch	x	

lactosefrei	x	
glutenfrei		x
<b>gentechnisch verändert</b>		x
<b>Verwendungszweck</b>		
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: Kombidämpfer auf 140 °C vorheizen (70% Heißluft, 30% Dampf). Das tiefgefrorene Produkt ca. 20 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen. Mikrowelle: Ein Stück des tiefgefrorenen Produktes in einem gefetteten Mikrowellengeschirr mit Deckel bei 900 Watt ca. 2,5 Minuten erhitzen (4 Stück bei 900 Watt ca. 7 Minuten). Backofen (Ober-/Unterhitze): Backofen (Ober-/Unterhitze) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 18 Minuten auf einem gefetteten Backblech mit ca. 100 ml Wasser fertig backen.

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen	runder Timbal, unregelmäßige Oberfläche; Farbe gefroren: rötlich-gelb mit sichtbaren Gemüsestücken; zubereitet: rötlich-gelb mit sichtbaren Gemüsestücken, tlw. gebräunt
Geruch	arttypisch nach Weizengrieß, würzig, mit orientalischer Gewürznote
Geschmack	arttypisch nach Weizengrieß, würzig, mit orientalischer Gewürznote
Konsistenz	außen: körnig, knusprig, leicht trocken; innen: körnig, locker, leicht trocken

### Mikrobiologische Daten

	PCA; VRBD; TBA; BPA
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1.000.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	100 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	10.000 KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	100 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	

---

Salmonella in (KbE/g)

---

Schimmelpilze (KbE/g)