

| | |
|--|---|
| Artikel | TK CHAMPIGNONS GANZE KÖPFE 2,5KG MELZ |
| Marke (Eigenmarke) | Melzer |
| Artikelnummer | 65009060 |
| Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung | Champignons ganze Köpfe, unblanchiert, tiefgekühlt |
| Abpackung / Nettogewicht | 1 x 2.5 |
| 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 | Melzer Tiefkühlkost GmbH |
| Zertifizierungsstatus Hersteller | IFS Food, IFS Broker |
| Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) | Karton (enthält 4 Beutel) |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. |
| Zutatenliste | Champignons, Antioxidationsmittel: E222 Natriumhydrogensulfit* oder E223 Natriummetabisulfit*. *keine allergene Wirkung gem. Produktspezifikation von Melzer Tiefkühlkost GmbH |
| <u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u> | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: sfk.online (Stand: 10/2021) |
| Energie (kJ / kcal) | 119 / 27 |
| Fett | |
| gesamt | 0,30 |
| gesättigte Fettsäuren | 0,00 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 0,60 |
| davon Zucker | 0,60 |
| Eiweiß | 4,10 |
| Salz | 0,02 |

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

| 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 |
| 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 | küchenfertig zur Verarbeitung | |
| Sensorische Eigenschaften | | |
| Aussehen | hell-cremefarben-gelblich-bräunlich, mit dunklen Lamellen, unkalibriert, Kopf-Ø i.d.R. ca. 15-40 mm | |
| Geruch | arttypisch | |
| Geschmack | mild | |
| Konsistenz | abhängig von der thermischen Zubereitungsart | |
| Mikrobiologische Daten | | |
| EU-Verordnung 2073/2005 | | |
| 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) | 10.000 KbE/g | |
| Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g) | | |
| Listeria monocytogenes (KbE/g) | | |
| Milchsäurebakterien (KbE/g) | | |
| Salmonella in (KbE/g) | nicht nachweisbar in 25g | |
| Schimmelpilze (KbE/g) | 10.000 KbE/g | |