

Artikel	TK CHAMPIGNONS GESCHN. III. W 2,5KG MELZ
Marke (Eigenmarke)	Melzer
Artikelnummer	65009063
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Champignons III. Wahl, 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 Natriumhydrogensulfid* oder E223 Natriummetabisulfid*. *keine allergene Wirkung gem. Produktspezifikation von Melzer Tiefkühlkost GmbH
Nährwertangaben in g je 100g / ml	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 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	x

bei loser Abgabe an Endverbraucher		
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, Ø der Scheiben bis max. ca. 90 mm, Schnitteinstellung: ca. 6 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