

Artikel	TK STEINPILZE BAYR. ART 1KG MELZER
Marke (Eigenmarke)	Melzer
Artikelnummer	65009084
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Steinpilze bayrische Art, unblanchiert, tiefgekühlt

Abpackung / Nettogewicht	1 x 1
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 5 Beutel)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Steinpilze
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: sfk.online (Stand: 08/2021)
Energie (kJ / kcal)	167 / 40
Fett	
gesamt	0,40
gesättigte Fettsäuren	0,00
Kohlenhydrate	
gesamt	0,50
davon Zucker	0,50
Eiweiß	5,40
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 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
<u>Verwendungszweck</u>		
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, nicht zum Rohverzehr geeignet.	
Sensorische Eigenschaften		
Aussehen	weiß-gelb-braun, Schnitteinstellung: 20 x 20, 25 x 25 o. 30 x 30mm je nach Käufers Verfügbarkeit	
Geruch	aromatisch, intensiv	
Geschmack	aromatisch, intensiv	
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	