

| | |
|--|---|
| Artikel | TK ARTISCHOCKENBÖDEN 2,5KG MELZER |
| Marke (Eigenmarke) | Melzer |
| Artikelnummer | 65009500 |
| Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung | Artischockenböden, blanchiert, tiefgekühlt |
| Abpackung / Nettogewicht | 1 x 2.5 |
| Gebinde / Einheit (kg//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 | Artischocken |
| Nährwertangaben in g je 100g / ml | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: sfk.online (Stand: 08/2018) |
| Energie (kJ / kcal) | 180 / 45 |
| Fett | |
| gesamt | 0,10 |
| gesättigte Fettsäuren | 0,00 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 2,60 |
| davon Zucker | 2,60 |
| Eiweiß | 2,40 |
| Salz | 0,12 |

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

Sensorische Eigenschaften

| | |
|------------|--|
| Aussehen | cremefarben - weißlich - grünlich, Durchmesser der Artischockenböden i. d. R. ca. 40 - 70 mm bei einer Höhe von bis zu 30 mm |
| Geruch | arttypisch |
| Geschmack | feinherb bis bitter |
| 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 |