

<b>Artikel</b>	<b>TK BRECHBOHNEN 2,5KG MELZER</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Melzer</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65009511</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Brechbohnen, blanchiert, tiefgekühlt</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 2.5
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Beutel
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<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>	Melzer Tiefkühlkost GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food, IFS Broker
<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>	Brechbohnen
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: sfk.online (Stand: 10/2021)
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	157 / 37
<b>Fett</b>	
gesamt	0,20
gesättigte Fettsäuren	0,10
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	5,10
davon Zucker	2,70
<b>Eiweiß</b>	2,40
<b>Salz</b>	0,00

## 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
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
<b>Zusatzstoffe</b>			
	<b>ja</b>	<b>nein</b>	
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	X		
<b>chininhaltig</b>		X	
<b>coffeinhaltig</b>		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
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan	X	
vegetarisch	X	
lactosefrei	X	
glutenfrei	X	
gentechnisch verändert		X
<b><u>Verwendungszweck</u></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	
<b>Zubereitungshinweis</b>	Küchenfertig zur Verarbeitung, nicht zum Rohverzehr geeignet.	
<b>Sensorische Eigenschaften</b>		
Aussehen	arttypisch grün, Schnitteinstellung ca. 25-40 mm, Durchmesser wie gewachsen - bis ca. 10 mm	
Geruch	arttypisch	
Geschmack	mild, arttypisch nach grünen Bohnen	
Konsistenz	abhängig von der thermischen Zubereitungsart	
<b>Mikrobiologische Daten</b>		
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	