

Artikel	TK SOJABOHNENKERNE 500G DIAMOND
Marke (Eigenmarke)	DIAMOND
Artikelnummer	65009522
Artikelbeschreibung	Sojabohnenkerne, blanchiert, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	1 x 500
Gebinde / Einheit (kg//St.)	g
Direktverpackung	Plastikbeutel
Verpackungsmaterial	Plastik
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	verantwortlicher Lebensmittellieferant: Kreyenhop & Kluge GmbH & Co. KG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Logistics
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Wellpappenkarton (enthält 10 Beutel)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	SOJABOHNENKERNE
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant
Energie (kJ / kcal)	592 / 142
Fett	
gesamt	6,70
gesättigte Fettsäuren	1,10
Kohlenhydrate	
gesamt	5,70
davon Zucker	3,90
Eiweiß	12,00
Salz	0,01

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		Sojabohnenkerne
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

Die Mukimame auf einen Teller legen und abdecken. Nach 2,5 Minuten bei 700 Watt in der Mikrowelle sind die Mukimame kalt servierfähig. Wer es heiß mag, erwärmt die Mukimame 5 Minuten lang. Nach dem Auftauen müssen die Mukimame noch am gleichen Tag verzehrt werden. Sojabohnenkerne sind nach dem Auftauen zum Rohverzehr geeignet.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	gleichmäßige Größe und Farbe, hellgrün bis gelb-grün, mit gelber o. schwarzer Nasen
Geruch	arttypisch, ohne Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch, nussig, frisch nach Sojabohnen
Konsistenz	zart und fest

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 1.000.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 100 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 1.000 KbE/g
Hefen (KbE/g)	< 1.000 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	negativ in 25 g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	negativ in 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 1.000 KbE/g