

| | |
|--|---|
| Artikel | TK FINGERMÖHREN 6/14MM 2,5KG WF |
| Marke (Eigenmarke) | |
| Artikelnummer | 65009585 |
| Artikelbeschreibung | Fingermöhren, blanchiert, Kaliber 6-14 mm, tiefgekühlt |
| Abpackung / Nettogewicht | 1 x 2.5 |
| Gebinde / Einheit (kg//St.) | kg |
| Direktverpackung | Beutel |
| Verpackungsmaterial | LDPE-COEX |
| Kennzeichnung Direktverpackung | Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers |
| Hersteller | n.v. westfro s.a. |
| Zertifizierungsstatus Hersteller | IFS Food |
| Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) | Karton (enthält 4 Beutel) |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. |
| Zutatenliste | 100% Karotten. Allergen Sellerie ist im Betrieb vorhanden. |
| Nährwertangaben in g je 100g / ml | Nährwertangaben laut LMIV nicht verpflichtend Quelle / Bestimmung: Nubel - 5. Edition |
| Energie (kJ / kcal) | 123 / 29 |
| Fett | |
| gesamt | 0,00 |
| gesättigte Fettsäuren | 0,00 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 5,30 |
| davon Zucker | 5,00 |
| Eiweiß | 0,60 |
| Salz | 0,08 |

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

| | vorhanden | nicht vorhanden | Angabe Inhaltsstoff |
|---|-----------|-----------------|---------------------|
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Erdnüsse und daraus hergestellte | | x | |

| | |
|--|---|
| Erzeugnisse | |
| 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 Nicht vorher auftauen, zubereiten wie Frischgemüse, jedoch mit verkürzter Garzeit, Salz und Gewürze nach Belieben hinzufügen.

Sensorische Eigenschaften

| | |
|------------|------------------------------------|
| Aussehen | arteigen |
| Geruch | arteigen |
| Geschmack | arteigen |
| Konsistenz | typische Konsistenz dieses Gemüses |

Mikrobiologische Daten

| |
|---------------------------------------|
| Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g) |
| Escherichia coli (KbE/g) |
| Enterobacteriaceae (KbE/g) |
| Hefen (KbE/g) |
| Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g) |
| Listeria monocytogenes (KbE/g) |
| Milchsäurebakterien (KbE/g) |
| Salmonella in (KbE/g) |
| Schimmelpilze (KbE/g) |