

<b>Artikel</b>	<b>TK ROMANESCO 30/60 2,5KG ARDO</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Ardo</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65009648</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Romanescoröschen, Kaliber 30/60, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 2.5
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Polybeutel
<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>	Ardo N.V.
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food, BRC
<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>	Romanescoröschen
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant/Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	157 / 38
<b>Fett</b>	
gesamt	0,90
gesättigte Fettsäuren	0,10
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	2,30
davon Zucker	1,40
<b>Eiweiß</b>	3,30
<b>Salz</b>	0,03

## 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

### Zubereitungshinweis

Kochtopf: Geben Sie das tiefgefrorene Gemüse in etwas kochendes Wasser und lassen es nicht zu gar werden (die Kochzeit für Tiefkühlgemüse ist kürzer als für frisches Gemüse). Abtropfen lassen, nach Geschmack würzen.  
Mikrowelle: Geben Sie die gewünschte Menge des Produktes in eine mikrowellengeeignete Schale und erwärmen es abgedeckt. Nach der halben Garzeit umrühren.

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

### 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)