

<b>Artikel</b>	<b>TK CHINAGEMÜSE 2,5KG D'ARTA</b>		
<b>Marke (Eigenmarke)</b>			
<b>Artikelnummer</b>	<b>65009814</b>		
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Chinagemüsemischung, tiefgefroren</b>		
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 2.5		
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	kg		
<b>Direktverpackung</b>	Beutel		
<b>Verpackungsmaterial</b>	PE (Polyethylen)		
<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>	N. V. D´Arta		
<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>	Mungobohnensprossen 30%, Zwiebel in Scheiben 6,5mm 5%, Bambusscheiben 10%, Black Fungus 10%, Karotten gestiftelt 3,5x3mm 10%, Porree geschnitten 13-17mm 15%, rote Paprikastreifen 6,5mm 15%, Zuckerschoten 55		
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent		
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	120 / 28		
<b>Fett</b>			
gesamt	0,10		
gesättigte Fettsäuren	0,00		
<b>Kohlenhydrate</b>			
gesamt	3,60		
davon Zucker	2,80		
<b>Eiweiß</b>	2,40		
<b>Salz</b>	0,02		
<b>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</b>			
	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

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
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
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

Nicht vorher auftauen. Zubereiten wie Frischgemüse, jedoch mit verkürzter Garzeit. Salz und Gewürze nach Wunsch hinzufügen. Das Gemüse kann auch in der Mikrowelle zubereitet werden.

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	typisch
Geruch	typisch
Geschmack	typisch
Konsistenz	typisch

## Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 10 <sup>6</sup> /g
Escherichia coli (KbE/g)	< 10 <sup>2</sup> /g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	< 10 <sup>3</sup> /g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 10 <sup>2</sup> /g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	abwesend in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 10 <sup>3</sup> /g