

|  |   |
|--|---|
| <b>Artikel</b>   | <b>TK KOHL-/STECKRÜBENWÜRFEL 20MM 2,5KG WF</b>  |
| <b>Marke (Eigenmarke)</b>                                    |   |
| <b>Artikelnummer</b>   | <b>65009822</b>   |
| <b>Artikelbeschreibung</b>                                   | <b>Kohl-/Steckrübenwürfel 20-mm-Schnitt, 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>                                   | LDPE-COEX   |
| <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. westfro s.a.   |
| <b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>                      | IFS Food  |
| <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>  | 100% Kohl-/Steckrübe. Allergen Sellerie ist im Betrieb vorhanden.   |
| <b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>                     | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend<br>Quelle / Bestimmung: Nubel - 5. Edition  |
| <b>Energie (kJ / kcal)</b>                                   | 103 / 25  |
| <b>Fett</b>  |   |
| gesamt   | 0,20  |
| gesättigte Fettsäuren  | 0,00  |
| <b>Kohlenhydrate</b>   |   |
| gesamt   | 4,70  |
| davon Zucker   | 4,00  |
| <b>Eiweiß</b>  | 1,00  |
| <b>Salz</b>  | 0,15  |

## 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 SO2</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>  |   |

ja                      nein

|  |   |
|--|---|
| <b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b> | x |
| <b>chininhaltig</b>  | x |
| <b>coffeinhaltig</b>   | x |
| <b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>   | x |
| <b>geschwärzt</b>  | x |
| <b>geschwefelt</b>   | x |
| <b>gewachst</b>  | x |
| <b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>                                 | x |
| <b>mit Antioxidationsmittel</b>  | x |
| <b>mit Aromastoffen</b>  | x |
| <b>mit Azofarbstoffen</b>  | x |
| <b>mit Emulgatoren</b>   | x |
| <b>mit Farbstoff</b>   | x |
| <b>mit Geschmacksverstärker</b>  | x |
| <b>mit Konservierungsstoff</b>   | x |
| <b>mit Nitrat</b>  | x |
| <b>mit Nitritpökelsalz</b>   | x |
| <b>mit Phosphat</b>  | x |
| <b>mit Süßholzextrakt</b>  | x |
| <b>mit Süßungsmittel(n)</b>  | x |
| <b>taurinhaltig</b>  | x |
| <b>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)</b>                                      | x |

## Weitere produktspezifische Angaben

|  | ja | nein |
|--|----|------|
| <b>aufgetaut</b>                                 |    | x    |
| <b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b> |    | x    |
| <b>Bio</b>                                       |    | x    |
| <b><u>Ernährungsformen</u></b>                   |    |      |
| Halal  |    | x    |
| Koscher  |    | x    |
| Vegan  | x  |      |
| vegetarisch                                      | x  |      |
| lactosefrei                                      |    | x    |

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| glutenfrei                     | x |
| <b>gentechnisch verändert</b>  | 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** Nicht vorher auftauen, zubereiten wie Frischgemüse, jedoch mit verkürzter Garzeit, Salz und Gewürze nach Belieben hinzufügen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

**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)                 |