

<b>Artikel</b>	<b>TK SCHONKOST 2,5KG WF</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>65009836</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Schonkostgemüsemischung, 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>	Schwarzwurzeln, STAUDENSELLERIE weiß, Karottenscheiben, Wachsbrochbohnen
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV nicht verpflichtend Quelle / Bestimmung: Nubel - 5. Edition
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	119 / 28
<b>Fett</b>	
gesamt	0,50
gesättigte Fettsäuren	0,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	3,80
davon Zucker	2,20
<b>Eiweiß</b>	1,40
<b>Salz</b>	0,13

## 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		Staudensellerie
<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
<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

## 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 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)