

Artikel	TK PFANNENGEMÜSE MEX. ART 6x1,5KG FROSTA
Marke (Eigenmarke)	FRoSTA Food Service
Artikelnummer	65009860
Artikelbeschreibung	Gemüsemischung (91 %) in einer typischen Salsa-Sauce nach mexikanischer Art, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	6 x 1.5
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Beutel
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	FRoSTA Foodservice GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, BRC
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Rote und gelbe Gemüsepaprika, gegarte Kidney-Bohnen (Kidney-Bohnen, Wasser), Mais, Brechbohnen, Zwiebeln, Maiskölbchen, Margarine (pflanzliche Fette [Palm, Kokos], Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure), pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps), Speisesalz, Gewürze (Paprika, Cayennepfeffer, Liebstöckel, Kurkuma, Pfeffer, Nelken, Lorbeer), Zucker, Tomatenpulver, Sambal (Wasser, Tomatenmark 36% dreifach konzentriert, Speisesalz, Gewürze [Paprika, Cayennepfeffer], Branntweinessig, Chillies), Knoblauch, Maltodextrin, Gemüsepulver (Pastinaken, Karotten), Steinpilzpulver, Petersilie. Kann Spuren von Weizen, Gerste, Soja, Milch, Sellerie enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	484 / 116
Fett	
gesamt	6,40
gesättigte Fettsäuren	2,80
Kohlenhydrate	

gesamt	10,00
davon Zucker	3,20
Eiweiß	3,10
Salz	0,65

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

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

Erzeugnisse

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

Ernährungsformen

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

Kombidämpfer: 1500g bei 160 °C Heißluft ca. 12 Minuten garen. Nach der Hälfte und zum Schluss der Garzeit gut umrühren. Pfanne: 750g auf höchster Temperatur erhitzen. Danach bei mittlerer Temperatur in 10 - 12 Minuten fertig garen. Zwischendurch des öfteren umrühren. Mikrowelle: 175g bei 1800 Watt mit Deckel für 3 Minuten garen. Nach der Zubereitung gut umrühren.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	bunte Gemüsemischung mit gelbem Mais, rotem und gelbem Paprika, braunen Kidney-Bohnen, weißen Zwiebeln und größtenteils ganzen, hellgelben Maiskölbchen
Geruch	würzig, Pfeffer-Salsa-Note, kein Fremdgeruch
Geschmack	würzig, Pfeffer-Salsa-Note, kein Fremdgeschmack
Konsistenz	bissfest

Mikrobiologische Daten

	ISO; § 64 LFGB
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	10.000.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	100 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	50.000 KbE/g
Hefen (KbE/g)	50.000 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	1.000 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	10 KbE/g

Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	negativ / 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	5.000 KbE/g
