

Artikel	TK ZARTWEIZEN-GEMÜSEPFANNE 6x1,5KG FROST
Marke (Eigenmarke)	FRoSTA Foodservice
Artikelnummer	65009863
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Zartweizen-Gemüsepfanne vegan
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	Gearter WEIZEN 48% (Wasser, WEIZEN), gelbe und rote Paprika 14%, Cherrytomaten 10%, Blattspinat 10%, Zwiebeln 6%, Tomatenmark 14% (einfach konzentriert), Wasser, Speisesalz, Zucker, Knoblauch, Rapsöl, Sambal (Tomatenmark 14% einfach konzentriert, Wasser, Speisesalz, Gewürze [Paprika, Cayenne-Pfeffer], Branntweinessig, Chilies), Maltodextrin, Gewürze (Liebstöckel, Curcuma, Pfeffer, Nelken, Lorbeer), Gemüsepulver (Pastinaken, Karotten), Steinpilzpulver, Petersilie. Kann Spuren von Gerste, Hafer, Krebstieren, Ei, Fisch, Soja, Milch, Sellerie, Senf und Weichtieren enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	344 / 81
Fett	
gesamt	0,70
gesättigte Fettsäuren	0,00
Kohlenhydrate	
gesamt	14,50
davon Zucker	2,80

Eiweiß	3,10
Salz	0,76

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		Weizen
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 Erzeugnisse		x	
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
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal		x

Koscher		x
Vegan	x	
vegetarisch	x	
lactosefrei		x
glutenfrei		x
gentechnisch verändert		x
<u>Verwendungszweck</u>		
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

Empfehlung Kombidämpfer: Beutelinhalt auf ein GN-Blech gleichmäßig verteilen. Produkt bei 160 °C ca. 13-15 Minuten garen. Nach der Zubereitung im Kombidämpfer einmal gut durchrühren. Pfanne: 750g mit 4 Esslöffel Wasser (40ml) bei hoher Temperatur aufkochen, dann ca. 8-10 Minuten bei mittlerer Temperatur fertig garen, zwischendurch mehrmals umrühren. Mikrowelle: 375g bei 1800 Watt für 5 Minuten garen. Nach der Hälfte der Garzeit einmal gut durchrühren.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	hellbeiger Weizen mit buntem Gemüse
Geruch	angenehm abgerundet mit leichter Säure, Rohwaren charakteristisch
Geschmack	angenehm abgerundet mit leichter Säure, Rohwaren charakteristisch
Konsistenz	al dente

Mikrobiologische Daten

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

Salmonella in (KbE/g)	negativ / 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	max. 5.000 KbE/g
