

Artikel	TK VEGGIE BURGER 6 ST. 1,125KG AVIKO
Marke (Eigenmarke)	Aviko
Artikelnummer	65011100
Artikelbeschreibung	Gemüseburger, vegane, vorgebacken und tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1,125
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Flachbeutel
Verpackungsmaterial	LD-PE
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Aviko B.V.
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, BRC
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Wellpappen-Faltkiste (enthält 6 Beutel)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	rehydrierte Kartoffel 40% (Wasser, Kartoffelflocken), Gemüse 32% (Zwiebel, Karotte, Zuckermais, Erbsen, Broccoli), Paniermehl (WEIZENMEHL, Hefe, Salz, Dextrose, Gewürze), Sonnenblumenöl, Wasser, WEIZENMEHL, Salz, WEIZENSTÄRKE, Aroma, Hefeextrakt, SENF, Stabilisator: Methylcellulose; Gewürze, Gewürzeextrakt, Bambusfaser, Gemüsepulver (Champignon, Zwiebel), Säureregulator: Zitronensäure; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Zucker
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	755 / 180
Fett	
gesamt	8,30
gesättigte Fettsäuren	1,20
Kohlenhydrate	
gesamt	22,00
davon Zucker	2,40
Eiweiß	3,20
Salz	0,93

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		Weizenmehl, Weizenstärke
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		Senf
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

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

Vor Gebrauch nicht auftauen. Friteuse: max. 175 °C, Portion ca. 450g, 5-6 Min. Ofen: 220 °C, 20-25 Min. Heißluftfriteuse: Heißluftfriteuse auf 200 °C vorheizen. Portionen von 2-4 Stück in 12 Min. backen. Zwischendurch einmal wenden. (basierend auf einem Philips Airfryer XL)

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	charakteristisch
Geruch	Ein produktspezifischer angenehmer Geruch.
Geschmack	Ein produktspezifischer angenehmer Geschmack.
Konsistenz	Knusprige Kruste mit einer glatten Innenseite von Kartoffelpüree und weitere Zut

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	max. 1.000.000 cfu/g
Escherichia coli (KbE/g)	max. 100 cfu/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	max. 10.000 cfu/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	max. 100 cfu/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	max. 100 cfu/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	0 cfu/25g
Schimmelpilze (KbE/g)	