

Artikel	TK ZUCCH.-MÖHREN-PUFFER 60G 1,2KG AVITA
Marke (Eigenmarke)	Avita
Artikelnummer	65013002
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Gemüse-Puffer aus Kartoffeln, Zucchini, Möhren, mit Sonnenblumenkernen und Kräutern, Stückgewicht c. 60 g, vorgebacken, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1.2
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Beutel (enthält 20 Stück)
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, BRC
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 6 Beutel)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Kartoffeln 43%, Zucchini 19%, Möhren 16%, Stärke, Palmöl, Zwiebeln, HÜHNERVOLLEIPULVER, Reismehl, Speisesalz, Sonnenblumenkerne 0,8%, Gewürze, Kräuter, Zucker
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	527 / 125
Fett	
gesamt	3,50
gesättigte Fettsäuren	2,00
Kohlenhydrate	
gesamt	20,00
davon Zucker	2,10
Eiweiß	3,30
Salz	1,50

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht	Angabe Inhaltsstoff
-----------	-------	---------------------

	vorhanden	
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	Hühnervolleipulver
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 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

Pfanne: Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 4-5 Minuten bei mittlerer Hitze knusprig braten. Dabei mehrmals wenden. Fritteuse: Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C 3-4 Minuten frittieren. Kombidämpfer: Kombidämpfer (Heißluft) auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 8-10 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen. Fritteuse: Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C 3-4 Minuten frittieren. Backofen (Ober-/Unterhitze): Backofen (Ober-/Unterhitze) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 14-16 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier fertig backen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arteigen
Geruch	nach Gemüse
Geschmack	nach Gemüse
Konsistenz	arteigen

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)