

Artikel	TK GEMÜSESTÄBCHEN CA. 40G 1KG AVITA
Marke (Eigenmarke)	Avita
Artikelnummer	65013004
Artikelbeschreibung	vegetarisches Stäbchen aus verschiedenen Gemüsesorten, Kartoffelpüree, Kräutern und Gewürzen, ausgeformt, paniert, vorgebacken und freifließend tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Beutel
Verpackungsmaterial	LD-Polyethylen
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Schne-frost Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 5 Beutel)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Gemüse 50% (Karotten, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais, Zwiebeln), Kartoffeln, Paniermehl (WEIZENMEHL, Wasser, Salz, Hefe), Rapsöl, GOUDAKÄSE 2%, Stärke (Mais, Erbsen, Kartoffel), HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl und Xanthan; jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENGLUTEN, Schnittlauch, Gewürze, Zucker, Sonnenblumenöl
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	761 / 182
Fett	
gesamt	8,50
gesättigte Fettsäuren	1,60
Kohlenhydrate	
gesamt	20,00
davon Zucker	3,10
Eiweiß	4,70

Salz 0,90

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Hühnereieiweißpulver, Hühnervolleipulver
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizenmehl, Weizengluten
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		Goudakäse
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: mittlere Hitze, 7-9 min., mehrmals wenden;
Friteuse: 175 °C, 3-4 min.; Backofen (Umluft): 210 °C vorheizen, ca. 13 min. auf einem Backrost mit Backpapier, einmal wenden; Kombidämpfer: 200 °C vorheizen, ca. 9 min.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	rechteckige Gemüsestäbchen; Farbe gefroren: gelbliche Panade; Farbe zubereitet: Kruste bräunlich, Innenmasse gelblich mit buntem Gemüse
Geruch	nach Kartoffeln, Gemüse und Käse
Geschmack	nach Kartoffeln, Gemüse und Käse
Konsistenz	Kruste: kross; Innenmasse: locker

Mikrobiologische Daten

PCA/72 h/30°C; VRBD/24 h/37 °C; TBA/24 h/44 °C; BPA/48 h/37 °C

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	100.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	10 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1.000 KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	10 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	