

Artikel	TK LAUSITZER PILZPFANNE 2,5KG AGRO FOOD		
Marke (Eigenmarke)			
Artikelnummer	65013107		
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Lausitzer Pilzpfanne konventionell, tiefgefroren		
Abpackung / Nettogewicht	1 x 2.5		
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg		
Direktverpackung	Polyethylenbeutel		
Verpackungsmaterial	PE (Polyethylen)		
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers		
Hersteller	Agro Food Lebensmittel GmbH		
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food		
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 4 Beutel)		
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.		
Zutatenliste	Schupfnudeln (enthalten: WEIZEN, GLUTEN), Champignons, Karottenscheiben, Porree, Stockschwämmchen, Zwiebelwürfel, Butterpilze		
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent		
Energie (kJ / kcal)	396 / 95		
Fett			
gesamt	0,50		
gesättigte Fettsäuren	0,10		
Kohlenhydrate			
gesamt	18,00		
davon Zucker	2,20		
Eiweiß	3,10		
Salz	0,35		
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		Schupfnudeln
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
<u>Zusatzstoffe</u>			
		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

Etwas Fett in der Pfanne erhitzen, die gewünschte Portionsmenge im gefrorenen Zustand hinzugeben, ca. 12 - 15 min. dünsten, anschließend mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	geschnittene(s)/ganze(s) Gemüse/Pilze; Farbe: arttypisch, nach Zutat
Geruch	arttypisch, frisch
Geschmack	arttypisch, frisch
Konsistenz	aufgetaut: arttypisch bissfest

Mikrobiologische Daten

Mikrobiologische Werte bei Ablauf MHD

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	</= 10.000.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	</= 1.000 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	</= 100.000 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	</= 100 KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	negativ in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	</= 30.000 KbE/g