

Artikel	TK SCHUPFNUDELPFANNE VEG. 6x1,5KG FROSTA
Marke (Eigenmarke)	FRoSTA
Artikelnummer	65013109
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Nudeln (41 %) und Gemüse (50 %) mit feiner Sauce und Petersilie, tiefgefroren
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, BRC
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Nudeln gegart (HARTWEIZENGRIESS, HÜHNEREI, Wasser, MAGERMILCH, Sonnenblumenöl, jodiertes Speisesalz [Speisesalz, Kaliumjodat]), Mais, Prinzessbohnen, roter Paprika, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, BUTTER, Wasser, Speisesalz, Petersilie, Gewürze (Paprika, Muskatnuss, Pfeffer), Gemüsefond (Karotten, SELLERIE, Spinat, Kopfsalat, Rote Bete, Knoblauch). Kann Spuren von Krustentieren, Fisch, Soja, Senf und Weichtieren enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	679 / 162
Fett	
gesamt	6,80
gesättigte Fettsäuren	2,00
Kohlenhydrate	
gesamt	19,80
davon Zucker	2,50
Eiweiß	4,00
Salz	1,23

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Ei
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Hartweizengrieß
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		Magermilch, Butter
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		Sellerie
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
Ernährungsformen		
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

Kombidämpfer: 1/1 GN Blech (1500g), 130 °C mit 25% Feuchtigkeit, 10-12 Minuten. Pfanne: 500g tiefgefroren in eine beschichtete Pfanne geben und auf höchster Stufe erhitzen. Dann bei mittlerer Temperatur ca. 7 - 9 Minuten garen. Zwischendurch mehrmals umrühren. Mikrowelle: 250g tiefgefroren in ein mikrowellengeeignetes Gefäß mit Deckel geben und bei 600 Watt ca. 8 Minuten garen. Nach der Hälfte der Zubereitungszeit umrühren. Vor Verzehr das Produkt 1 Minute ruhen lassen und umrühren, um eine bessere Temperaturverteilung zu erreichen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	heterogene Nudel-Gemüsemischung mit gleichmäßiger Komponentenverteilung, frisch, leuchtende Farben
Geruch	frisch, appetitanregend, leichter Butter- und Gemüsegeruch, kein Fremdgeruch
Geschmack	frisch, appetitanregend, leichter Butter- und Gemüsegeschmack, kein Fremdgeschma
Konsistenz	Nudeln al dente, nicht klebrig, Gemüse bissfest, nicht matschig

Mikrobiologische Daten

	ISO; § 64 LFGB; L 01.00-37
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	max. 10.000.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	max. 100 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	max. 10.000 KbE/g
Hefen (KbE/g)	max. 10.000 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 / 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	max. 1.000 KbE/g
