

**Artikel** TK BROCCOLI-NUSS-ECKE 40x CA. 75G KK  
**Marke (Eigenmarke)** Vegeta  
**Artikelnummer** 65013203  
**Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung** Broccoli-Nuss-Ecke, vegetarisch, roh, tiefgefroren

**Abpackung / Nettogewicht** 40 x 75  
**Gebinde / Einheit (kg//St.)** g  
**Direktverpackung** Karton  
**Verpackungsmaterial**  
**Kennzeichnung Direktverpackung** Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers

**Hersteller** Karl Kemper Convenience GmbH

**Zertifizierungsstatus Hersteller** IFS Food, IFS Broker, BRC

**Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)**

**Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen** Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

**Zutatenliste** Broccoli 81%, HASELNÜSSE 6%, Erbsenstärke, WEIZENMEHL, jodiertes Speisesalz, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Gewürze, Gewürzextrakte. Kann Spuren von Soja, Milch, Sellerie, Senf, Schalenfrüchten und Sesam enthalten.

**Nährwertangaben in g je 100g / ml** Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend  
Quelle / Bestimmung: Produzent

**Energie (kJ / kcal)** 309 / 73

**Fett**  
gesamt 4,50  
gesättigte Fettsäuren 0,70

**Kohlenhydrate**  
gesamt 4,50  
davon Zucker 0,00

**Eiweiß** 3,70

**Salz** 1,00

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden    nicht    Angabe Inhaltsstoff  
vorhanden

<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x	Hühnerei-Eiweißpulver
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x	Weizenmehl
Dinkel		x
Gerste		x
Hafer		x
Kamut		x
Roggen		x
Weizen	x	
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>		x
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x	Haselnüsse
Cashewnüsse		x
Haselnüsse	x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x
Mandeln		x
Paranüsse		x
Pecannüsse		x
Pistazien		x
Walnüsse		x
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub></b>		x
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b><u>Zusatzstoffe</u></b>		
	<b>ja</b>	<b>nein</b>
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe</b>	x	

<b>bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	
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
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch	X	
lactosefrei		X
glutenfrei		X

<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b>Verwendungszweck</b>	
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: Mit etwas Fett in der heißen Pfanne bei mittlerer Hitze braten. Friteuse: Bei 180 °C ca. 5-6 Minuten frittieren. Darauf achten, dass sich Produkte nicht berühren. Gut abtropfen lassen! Produkt nur durchgegart verzehren.

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

### Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	10.000 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	50.000 KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	1.000 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 100 KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. in 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	