

<b>Artikel</b>	<b>TK JACKFRUIT BITES MEDIT. 15G 2x2KG KK</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Vegeta</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65013206</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Jackfruit-Bites "Mediterran", vegane Bällchen aus Jackfrucht, vorfrittiert, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	2 x 2
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Beutel
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	Karl Kemper Convenience GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	Jackfrucht 52 %, HAFERFLOCKEN, Zwiebeln, Tomatenwürfel mariniert (halbgetrocknete Tomaten, Sonnenblumenöl, Speisesalz, Gewürze, Knoblauch, Kräuter, Säuerungsmittel: Citronensäure), Sonnenblumenkerne, Erbsenmehl, Rapssamenöl, Tomatenmark, Zucker, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), Kräuter, Gewürze, Knoblauchgranulat, Antioxidationsmittel: Citronensäure. Kann Spuren von Ei, Soja, Milch, Sellerie und Senf enthalten.
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	779 / 187
<b>Fett</b>	
gesamt	11,00
gesättigte Fettsäuren	1,30
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	15,00
davon Zucker	3,70
<b>Eiweiß</b>	5,00
<b>Salz</b>	1,50

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

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<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		Haferflocken
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	
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 SO2</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	

## 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
<b>Ernährungsformen</b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan	X	

vegetarisch	x	
lactosefrei		x
glutenfrei		x
<b>gentechnisch verändert</b>		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**

Produkt nur durchgegart verzehren! Kombidämpfer: Vorheizen! Auf einem Lochblech bei 180 °C auf Stufe "Heißluft" ca. 8 Minuten garen. Backofen: Vorheizen! Auf Stufe "Heißluft" bei ca. 200 °C ca. 12-15 Minuten backen. Fritteuse: Bei 170 °C ca. 5-6 Minuten frittieren.

## 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)	< 100g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. in 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	