

| | |
|--|--|
| Artikel | TK BROCCOLI PASSIERT 80x50G SOOFT MEALS |
| Marke (Eigenmarke) | SooftMeals |
| Artikelnummer | 65014052 |
| Artikelbeschreibung | Broccoli, passiert und zubereitet, tiefgefroren |
| Abpackung / Nettogewicht | 80 x 50 |
| Gebinde / Einheit (kg/l/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 | Resama GmbH |
| Zertifizierungsstatus Hersteller | |
| Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) | |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. |
| Zutatenliste | 69% Broccoli, 24% SAHNE (15% Fett) inkl. Gelantine, HÜHNEREWEISSPULVER, Kartoffelgrieß, jodiertes Speisesalz, modifizierte Tapiokastärke, Gewürze (Muskatnuss, Pfeffer). Kann Spuren von Sellerie enthalten. |
| <u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u> | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Angaben berechnet aus anerkannten Nährwertdateien |
| Energie (kJ / kcal) | 334 / 80 |
| Fett | |
| gesamt | 4,00 |
| gesättigte Fettsäuren | 0,10 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 4,50 |
| davon Zucker | 0,30 |
| Eiweiß | 6,00 |
| Salz | 1,14 |

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

| vorhanden | nicht | Angabe Inhaltsstoff |
|-----------|-------|---------------------|
|-----------|-------|---------------------|

| | vorhanden | |
|--|-----------|--------------------|
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | x | Hühnereiweißpulver |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse | x | |
| Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse | x | |
| Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | x | |
| 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 | Sahne |
| 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 Kombidämpfer gedeckelt: ca. 20 Min.; mobiles Tablettsystem: ca. 30 Min.; Regenerationswagen: ca. 30 Min.; Mikrowelle: 1000 W ca. 1 Min. Nur ungefähre Zeitangaben, da das Erreichen der Kerntemperatur vom verwendeten Gerätetyp abhängig ist.

Sensorische Eigenschaften

| | |
|------------|--|
| Aussehen | Talerform |
| Geruch | typisch |
| Geschmack | typisch |
| Konsistenz | auf krankheitsbestimmte Dysphagie abgestimmt |

Mikrobiologische Daten

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