

Artikel TK SCHWEINEGULASCH 2,5KG TRANSMEAT
Marke (Eigenmarke)
Artikelnummer 65015068
Artikelbeschreibung Schweinegulasch, tiefgekühlt

Abpackung / Nettogewicht 1 x 2.5
Gebinde / Einheit (kg//St.) kg
Direktverpackung Polybeutel
Verpackungsmaterial
Kennzeichnung Direktverpackung Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller Transmeat Schöller GmbH & Co. KG
Zertifizierungsstatus Hersteller IFS Food, IFS Broker
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) Karton (enthält 4 Beutel)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste Schweinefleisch
Nährwertangaben in g je 100g / ml Nährwertangaben laut LMIV nicht verpflichtend
 Quelle / Bestimmung: Produzent

Energie (kJ / kcal)	784 / 188
Fett	
gesamt	12,00
gesättigte Fettsäuren	3,00
Kohlenhydrate	
gesamt	0,00
davon Zucker	0,00
Eiweiß	20,00
Salz	0,00

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
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
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
<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 küchenfertig zur Verarbeitung

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	magere, hellrote Gulaschstücke, max. 1-2 mm Fettauflage geschnitten
Geruch	arttypisch, frisch
Geschmack	arttypisch, frisch
Konsistenz	arttypisch

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 1 x 10 ⁵
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 1 x 10 ³
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. /25g
Schimmelpilze (KbE/g)	