

<b>Artikel</b>	<b>TK OMELETTEROLLE MIT SPINAT 10x405g HOFM</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>65015133</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Omelettrolle mit Spinatfüllung auf Rahmgemüse mit Salzkartoffeln</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	4050 x
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	
<b>Direktverpackung</b>	
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung und/oder Verwendung, Name und Anschrift des Herstellers, Nährwerte
<b>Hersteller</b>	Hofmann Menü
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Bei -18°C
<b>Zutatenliste</b>	Kartoffeln, Omelettrolle (HÜHNEREI, Wasser, Spinat, Stärke, Zwiebeln, SAHNE (mit Geliermittel Carrageen), Speisewürze (enthält SOJA), BUTTERREINFETT, Gewürze), teilentrahmte MILCH 1,5% Fett, Gemüse Mischung in veränderlichen Gewichtsanteilen (Karotten, Broccoli, Zwiebeln, Lauch), SAHNE, KÄSE, modifizierte Stärke, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Verdickungsmittel Carrageen, Zucker, jodiertes Speisesalz, Rapsöl, Palmfett, Butterreinfett, Pastinakenpulver, Gewürze (enthält SELLERIE), Kräuter, Dextrose.
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	397 / 95
<b>Fett</b>	
gesamt	5,00
gesättigte Fettsäuren	3,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	8,00
davon Zucker	3,00

<b>Eiweiß</b>	4,00
<b>Salz</b>	1,11

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

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Hühnerei
<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	
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		Milcherzeugnisse
<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		Sellerie
<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		Soja

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 Pflanzeneiweiß		X
mit Phosphat		X
mit Süßholzextrakt		X
mit Süßungsmittel(n)		X
mit Tafelsüße auf Grundlage von ...		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	

**gentechnisch verändert** x

**ist Formfleisch** x

**ist Formfisch** x

## Technik

a) Metalldetektion		x
b) Gewichtskontrolle		x

**Tiefkühlprodukt** x

**unter Schutzatmosphäre verpackt** x

## Verwendungszweck

Backofen geeignet	x	
Convectomat geeignet	x	
Dämpfer geeignet	x	
Friteuse geeignet		x
Mikrowelle geeignet	x	
Pfanne geeignet	x	
WOK geeignet		x

**Zubereitungshinweis** Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	
Geruch	
Geschmack	
Konsistenz	

## 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)

---

## **Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml**

---

**Ballaststoffe in g**

---

**BetaCarotin (mg)**

---

**Calcium (mg)**

---

**Cholesterin (mg)**

---

**Eisen (mg)**

---

**ungesättigte Fettsäure (mg)**

---

**einfach ungesättigte Fettsäure (mg)**

---

**mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg)**

---

**Fluoride (µg)**

---

**Folsäure (µg)**

---

**Jod (µg)**

---

**Kalium (mg)**

---

**Kupfer (µg)**

---

**Magnesium (mg)**

---

**Mangan (µg)**

---

**Niacin (mg)**

---

**Phosphor (mg)**

---

**Selen (µg)**

---

**Vitamin A (µg)**

---

**Vitamin B1 (µg)**

---

**Vitamin B2 (µg)**

---

**Vitamin B6 (µg)**

---

**Vitamin B12 (µg)**

---

**Vitamin C (mg)**

---

**Vitamin D (µg)**

---

**Vitamin E (µg)**

---

**Vitamin H (Biotin) (µg)**

---

**Vitamin K (µg)**