

Artikel TK BURGER PATTY VEGAN CA. 115G 3KG

VOSS

Vossko Marke (Eigenmarke)

Artikelnummer 65015261

Artikelbeschreibung vegane Burger Patties auf Erbsenproteinbasis,

frittiert, tiefgekühlt

Abpackung / Nettogewicht 1 x 3

Gebinde / Einheit (kg/l/St.) kg

Direktverpackung Beutel (enthält 1,5kg)

Verpackungsmaterial

Kennzeichnung Direktverpackung Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher

> Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name

und Anschrift des Herstellers

Hersteller Vossko GmbH & Co. KG

IFS Food Zertifizierungsstatus Hersteller

Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) Karton (enthält 2 Beutel à 1,5kg)

Aufbewahrungshinweis/ Lager- und

Transportbedingungen

Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht

wieder einfrieren.

777 / 186

1,00

Zutatenliste Rehydriertes Erbsenprotein 64% (Trinkwasser,

> Erbsenproteinkonzentrat), Trinkwasser, Rapsöl, Glukosesirup, Verdickungsmittel: Methylcellulose;

Speisesalz, Zwiebelpulver, Aromen, Karamellzuckersirup, Gewürze, Kräuter, Dextrose, Rote Bete Saft, Apfelextrakt

Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Nährwertangaben in g

Quelle / Bestimmung: Produzent je 100g / ml

Energie (kJ / kcal) **Fett** 9,50 gesamt 0,30 gesättigte Fettsäuren

Kohlenhydrate gesamt 13.40 davon Zucker 0,60

Eiweiß 11,60

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

Die gemachten Angaben entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Änderungen vorbehalten. Stand: 01.04.2021

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch. Die Verarbeitung des Produkts erfolgt nach GMO-/HACCP-Grundsätzen.

1 von 4

Salz



| | vorhanden nicht vorhanden | Angabe Inhaltsstoff | | | |
|---|---------------------------|---------------------|--|--|--|
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | х | | | | |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse | х | | | | |
| Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse | х | | | | |
| Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | Х | | | | |
| Dinkel | х | | | | |
| Gerste | х | | | | |
| Hafer | х | | | | |
| Kamut | х | | | | |
| Roggen | x | | | | |
| Weizen | х | | | | |
| Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | х | | | | |
| Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | х | | | | |
| filch und daraus hergestellte Erzeugnisse / nkl. Lactose | Х | | | | |
| Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse | Х | | | | |
| Cashewnüsse | х | | | | |
| aselnüsse | X | | | | |
| lacadamia- oder Queenslandnüsse | Х | | | | |
| Mandeln | Х | | | | |
| aranüsse | X | | | | |
| Pecannüsse | х | | | | |
| Pistazien | X | | | | |
| Valnüsse | Х | | | | |
| Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse | х | | | | |
| chwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 ng/kg bzw. 10 mg/l als SO2 | Х | | | | |
| Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse | Х | | | | |
| Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse | x | | | | |
| Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse | х | | | | |
| Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | Х | | | | |

Zusatzstoffe



| | ja | nein |
|---|----|------|
| Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher | Х | |
| chininhaltig | | х |
| coffeinhaltig | | х |
| enthält eine Phenylalaninquelle | | х |
| geschwärzt | | х |
| geschwefelt | | х |
| gewachst | | х |
| kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | | Х |
| mit Antioxidationsmittel | | Х |
| mit Aromastoffen | х | |
| mit Azofarbstoffen | | х |
| mit Emulgatoren | | х |
| mit Farbstoff | | х |
| mit Geschmacksverstärker | | х |
| mit Konservierungsstoff | | х |
| mit Nitrat | | х |
| mit Nitritpökelsalz | | х |
| mit Phosphat | | х |
| mit Süßholzextrakt | | х |
| mit Süßungsmittel(n) | | х |
| taurinhaltig | | х |
| mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n) | | х |

Weitere produktspezifische Angaben

| | ja | nein |
|---|----|------|
| aufgetaut | | х |
| bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG | | Х |
| Bio | | Х |
| Ernährungsformen | | |
| Halal | | х |
| Koscher | | Х |
| Vegan | Х | |
| vegetarisch | Х | |



| lactosefrei | Х | | _ | |
|---------------------------------------|---|---|---|--|
| glutenfrei | Х | | - | |
| gentechnisch verändert | | х | - | |
| Verwendungszweck | | | - | |
| Backofen geeignet | x | | | |
| Convectomat geeignet | | х | - | |
| Dämpfer geeignet | Х | | - | |
| Friteuse geeignet | х | | - | |
| Mikrowelle geeignet | | x | _ | |
| Pfanne geeignet | х | | - | |
| WOK geeignet | | x | - | |
| Kochtopf geeignet | | x | - | |
| Zubereitungshinweis | Pfanne: Tiefgefrorene Peace Burger in heißem Fett ca. 6 Minuten bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden braten. Fritteuse: Tiefgefrorene Peace Burger bei 170 °C ca. 3 Minuten frittieren. Kombidämpfer: Tiefgefrorene Peace Burger bei 130 °C und 40% Luftfeuchtigkeit ca. 10-12 Minuten erhitzen. Backofen: Tiefgefrorene Peace Burger im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 10-12 Minuten backen. Auch für den Kontaktgrill geeignet. | | | |
| Sensorische Eigenschaften | | | | |
| Aussehen | rötlich braune Burger Patties | | | |
| Geruch | arttypisch, ohne Fehl- und Fremdgeruch | | | |
| Geschmack | arttypisch, ohne Fehl- und Fremdgeschmack | | | |
| Konsistenz | arttypisch | | | |
| Mikrobiologische Daten | ASU L; EN ISO | | | |
| Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g) | < 1.000.000 KbE/g | | | |
| Escherichia coli (KbE/g) | < 1.000 KbE/g | | | |
| Enterobacteriaceae (KbE/g) | | | | |
| Hefen (KbE/g) | | | | |
| Koagulase-pos. Staphylokkoken (KbE/g) | | | | |
| Listeria moncygetes (KbE/g) | < 100 KbE/g | | | |
| Milchsäurebakterien (KbE/g) | | | | |
| Salmonella in (KbE/g) | n. n. in 25g | | | |
| Schimmelpilze (KbE/g) | | | | |
| | | | | |