

<b>Artikel</b>	<b>TK GEMÜSE-VOLLKORN-BRATL. ROH 40x150G KK</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Vegeta</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65017588</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Gemüse-Vollkorn-Bratling, vegetarisch, roh, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	40 x 150
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Karton
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kennzeichnung 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, IFS Broker, BRC
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	Gemüse 79% (in veränderlichen Gewichtsanteilen: Karotten, Blumenkohl, Lauch, SELLERIE, Erbsen), WEIZENVOLLKORNMEHL 11%, WEIZENMEHL, HÜHNEREI-EIWEISSPULVER, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), Kräuter und Gewürze, Würzmischung (Speisesalz, Gewürze, Zwiebeln, Zucker, Zitronenöl), SELLERIEGEWÜRZEXTRAKT, Zucker, Zwiebeln
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	359 / 85
<b>Fett</b>	
gesamt	0,70
gesättigte Fettsäuren	0,20
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	15,00
davon Zucker	3,60
<b>Eiweiß</b>	5,00
<b>Salz</b>	1,10

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

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Hühnerei-Eiweißpulver
<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		Weizenvollkornmehl, Weizenmehl
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		Sellerie, Sellerieextrakt
<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	
<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
<b><u>Verwendungszweck</u></b>		
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**

Pfanne: Mit etwas Fett in der heißen Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten. Friteuse: Bei 180 °C ca. 6 - 8 Minuten frittieren. Darauf achten, dass sich Produkte nicht berühren. Gut abtropfen lassen! Produkt nur durchgegart verzehren.

## **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)	10.00 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	50.000 KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	10.000 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 100 KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. in 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	