

| | |
|--|--|
| Artikel | TK SCHWEINEBRATEN PASSIERT 40x80G SOOFT |
| Marke (Eigenmarke) | SooftMeals |
| Artikelnummer | 65019006 |
| Artikelbeschreibung | Schweinefleisch, passiert und zubereitet nach Braten Art, tiefgefroren |
| | |
| Abpackung / Nettogewicht | 40 x 80 |
| 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 | keine Angabe |
| Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) | |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. |
| Zutatenliste | 48% Schweinefleisch, 31% SAHNE (15% Fett) inkl. Gelatine (Rind), 17% FRISCHKÄSE, HÜHNEREIWEISSPULVER, modifizierte Tapiokastärke, jodiertes Speisesalz, Gewürze, Speisewürze (aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß, Speisesalz) |
| <u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u> | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Angaben berechnet aus anerkannten Nährwertdateien |
| Energie (kJ / kcal) | 935 / 223 |
| Fett | |
| gesamt | 15,20 |
| gesättigte Fettsäuren | 5,00 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 2,70 |
| davon Zucker | 0,00 |
| Eiweiß | 19,10 |
| Salz | 0,38 |

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

| | vorhanden | nicht vorhanden | Angabe Inhaltsstoff |
|---|-----------|-----------------|----------------------|
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | x | | Hühnereieiweißpulver |
| 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, Frischkäse |
| 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 |
| Ernährungsformen | | |
| 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) |