

Artikel-Nr	1000
Artikelname	Maultaschen 5kg lose TK
letzte Änderung	25.09.2014

Inhaltstoffe in absteigender Reihenfolge ihrer Gewichtsanteile	<p>Füllung: Schweinefleisch (20%), Trinkwasser, WEIZENMEHL, Zwiebeln, Spinat, Speck, VOLLEI, Speisesalz, Gewürze, Petersilie, Stabilisatoren (Natriumacetate, Natriumcitrate, Diphosphate), Hefe, Zucker, Säuerungsmittel (Ascorbinsäure), Gewürzextrakte; Teigmantel: HARTWEIZENGRIESS, VOLLEI, Trinkwasser, Speisesalz. Kann Spuren von SENF und SELLERIE enthalten.</p> <p>Wir verwenden Eier aus Bodenhaltung.</p> <p>Schwäbische Maultaschen geschützte geographische Angabe</p>
--	---

Restlaufzeit	6 Monate
--------------	----------

Verpackungsart	lose verpackt im Kunststoffbeutel, 100 Stück pro Karton (5,3 kg). 120 Kartons pro Europalette.
----------------	--

Lagerbedingungen	Tiefgekühlte Ware im verschlossenen Originalgebinde Im Kühlschrank 3 Tage, * Fach 7 Tage, ** Fach 4 Wochen, *** Fach (-18°C) mindestens haltbar bis, siehe Datum. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
------------------	--

Sensorik	Aussehen	Teigmantel hellgelb bis gelb, Füllung grünlich-grau mit dunkelgrünen Stippen (Gewürze, Petersilie)
	Geruch	arttypisch, aromatisch, Spinat-, Lauchnote.
	Geschmack	arttypisch, aromatisch, leicht salzig
	Textur	vorgegart, Teigmantel bissfest, Füllung weich.

Chemische und physikalische Eigenschaften	Fett	6,0 g / 100 g
	davon gesättigte Fettsäuren	2,3 g / 100 g
	Kohlenhydrate	26 g / 100 g
	davon Zucker	1,2 g / 100 g
	Protein	8,5 g / 100 g
	Salz	1,4 g / 100 g

Artikel-Nr	1000
Artikelname	Maultaschen 5kg lose TK
letzte Änderung	25.09.2014

			Richtwert	Warnwert
Mikro- biologische Eigenschaften	Aerobe mesophile Koloniezahl	(LFGB §64 L01.00-5)	in KBE/g: 1,0 x 10E6	-
	Koagulase bildende Staphylokokken	(LFGB §64 L06.00-21)	1,0 x 10E2	1,0 x 10E3
	Bacillus cereus	(LFGB §64 L00.00-25)	1,0 x 10E2	1,0 x 10E3
	Escherichia coli	(LFGB §64 L01.00-25)	1,0 x 10E1	1,0 x 10E2
	Enterobacteriaceae	(LFGB §64 L06.00-24)	1,0 x 10E2	1,0 x 10E4
	Salmonellen	(LFGB §64 L00.00-20)	-	n.n. in 25 g

Gesetzliche Regelung	Das Produkt entspricht dem deutschen Lebensmittelrecht, insbesondere dem LFGB, der Zusatzstoff-Verkehrs-VO, den Anforderungen der EG-Richtlinien. Die mikrobiologischen Richt- u. Warnwerte (DGHM) für feuchte, verpackte Teigwaren werden eingehalten. Verwendung von GVO gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003: keine
-------------------------	--

Nährwerte 100g enthalten durchschnittlich	Brennwert [kJ]	826
	Brennwert [kcal]	197
	Eiweiß [g]	8,5
	Kohlenhydrate [g]	25,5
	Fett [g]	6,0

Dieses Blatt wurde elektronisch erstellt und gilt daher auch ohne Unterschrift. QS