

	Pastinake in Stücken - BONDUELLE FOOD SERVICE	Version n°
	Stand: 02/01/2023	V0002

GTIN	Artikelnummer	Rezepturnummer	Rechtliche Bezeichnung des Produkts
03083681050189	96657, 103545	SFS1_DAN002	Pastinake in Stücken - tiefgefroren
Unter Schutzatmosphäre verpackt	Nein		
Produktionsland	Polen	Identitätskennzeichen	-
Zutaten	Pastinake. Kann Spuren von SELLERIE enthalten.		
Mindesthaltbarkeit	24 Monate		
Format		Nettogewicht (g)	
2500G FILM POLYETHY IMPR		2500	
Nutzungs- und Handhabungsbedingungen		Vorsichtig behandeln	

Allergene (nach VO (EU) Nr. 1169/2011)		Nährwertinformationen		
	Nein: Nicht enthalten Ja: Enthalten Spuren: Kann Spuren enthalten		Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g	Zulässige nährwertbezogene Angaben (2)
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Energie (kJ)	214	Reich an Ballaststoffen
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Energie (kcal)	51	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Fett (g)	0,5	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,1	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Kohlenhydrate (g)	8,0	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	davon Zucker (g)	3,5	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Ballaststoffe (g)	3,6	
Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Eiweiß (g)	1,8	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Spuren	Salz (g)	0,0	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	(1) % der Nährstoffbezugswerte (NRV) (2) Gemäß VO (EG) Nr. 1924/2006		
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein			
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂	Nein			
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein			
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein			

Ernährungsformen	Ja	Nein
Dieses Produkt ist für Ovo-Lacto-Vegetarier geeignet	X	
Dieses Produkt ist für Veganer geeignet	X	

Stammt nicht aus GVO (gemäß VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003)	Ja
Garantiert nicht ionisiert (gemäß Richtlinie 1999/2/EG)	01

Aufbewahrung vor dem Öffnen	AUFBEWAHRUNG: Bei -18°C mindestens haltbar bis Ende: siehe unten links. AUFTAUHINWEIS: Vor dem Erhitzen kann das Produkt bei höchstens +6°C für max. 24 Stunden aufgetaut und gelagert werden. NACH DEM AUFTAUEN NICHT WIEDER EINFRIEREN.
Aufbewahrung nach dem Öffnen	

Sensorische Eigenschaften		
Zubereitung	KOMBIDÄMPFER: 2,5 kg tiefgefrorenes Gemüse in einem gelochten Gastronormblech bei 100°C auf Dampfstufe 10 Minuten garen oder bei 180°C Heißluft 12 Minuten garen und gelegentlich umrühren. KOCHTOPF: 1 kg tiefgefrorenes Gemüse in 6 Liter kochendes Wasser geben, aufkochen und 6 Minuten garen. Bei der Zubereitung muss eine Kerntemperatur von +70°C für mind. 2 Minuten erreicht werden. Es liegt in der Verantwortung des Anwenders, die angegebenen Zubereitungshinweise einzuhalten, um die Qualität des Produktes zu gewährleisten.	
Aussehen	Textur	Geschmack/Geruch

Mikrobiologische Eigenschaften

->Hygienekriterien

Kriterien		Grenzwert (KbE/g)		Methode
		m	M	
Parameter	GKZ	'<= 5.10^5	'<= 5.10^6	ISO 4833-2003
	E. COLI	'=< 10	'<= 100	ISO 16649.2

GKZ: Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl

m = Wert, unterhalb dessen ein Los zufriedenstelle

M = Wert, oberhalb dessen ein Los nicht zufriedens

E. Coli*: Escherichia coli

->Lebensmittelsicherheitskriterien

Kriterien		Grenzwert (KbE/g)	Methode
Parameter	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	≤ 100	ISO 68881.1-1999
			ISO 6888.2-1999
	LISTERIA MONOCYTOGENES	≤ 10/g	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

Inverkehrbringer
Bonduelle, Am Heilbrunnen 136/138 D-72766 Reutlingen