

Artikelspezifikation



Artikel-Nr: **2167** Artikel-Bezeichnung: **Wok Gemüse Singapur 1.000 g**

Füllgewicht: 1.000 g
Verkaufseinheit: 1 x 1.000 g
EAN Code 13 EVE: 9120056203741
EAN Code GS1 EVE: (01)09120056203741(10)Charge(15)MHD
EAN Code GS1 VE: (01)09120056203741(10)Charge(15)MHD

Lagerbedingungen: Gekühlt lagern bei 1 - 4°C
Restlaufzeit: 3 Tage

Produktbeschreibung: Gemüse Mischung geschnitten, gewaschen, essfertig
Etikettentext: Zutaten: Kraut, Chinakohl, Lauch, Paprika, Karotten

Zutaten / EVE:

| |
|--------------------------|
| Chinakohl Würfel 20 mm |
| Karotten Scheiben 3 mm |
| Lauch Streifen 5 mm |
| Paprika grün Würfel frei |
| Paprika rot Würfel frei |
| Weisskraut Würfel 15 mm |

Verpackung / EVE: Gewicht / EVE
Folie OPET/PE 8,89 g
Schale GN 1/2 schwarz 48,00 g

Nährwerte: (pro 100g)

Summe (KJ/kcal): **82,88 / 19,57**

in Gramm

| | |
|-----------------------|------|
| Kohlenhydrate | 3,01 |
| Zucker | 2,87 |
| Eiweiß | 1,32 |
| Fett | 0,25 |
| gesättigte Fettsäuren | 0,05 |
| Ballaststoffe | 2,75 |
| Natrium | 0,02 |

Artikelspezifikation



Artikel-Nr:
2167

Artikel-Bezeichnung:
Wok Gemüse Singapur 1.000 g

Mikrobiologische Richtwerte:

| Keime pro Gramm | nach Produktion | bei Ende MHD | Einheit |
|---------------------|-----------------|--------------|---------|
| Gesamtkeimzahl | < 2 Mio. | < 50 Mio. | KbE/g |
| Coliforme | < 100.000 | < 1 Mio. | KbE/g |
| E. coli | < 10 | < 100 | KbE/g |
| Hefe | < 10.000 | < 100.000 | KbE/g |
| Schimmel | < 1.000 | < 10.000 | KbE/g |
| Salmonellen | n.n. in 25 g | n.n. in 25 g | KbE/g |
| List. Monocytogenes | n.n. in 25 g | n.n. in 25 g | KbE/g |

GVO-Status:

dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1831/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnungen verwenden und dies auch in Zukunft nicht beabsichtigen.

Einhaltung der einschlägigen Sicherheits- und Rechtsbestimmungen sind erfüllt.

Allergene:

**folgende Allergene oder Auslöser von
Lebensmittelunverträglichkeiten können enthalten**

kein Allergen bekannt

HACCP-Gruppe:

Herstellungsprozess: 2. Salate und Gemüse

Verwendungszweck: Groß- und Einzelhandel, Industrie, Gastronomie