

	Gemüsemischung Tricolore - BONDUELLE FOOD SERVICE	Version n°
	Stand: 21/12/2022	V0003

GTIN	Artikelnummer	Rezepturnummer	Rechtliche Bezeichnung des Produkts
03083681021172	22062	SFS1_DM010	Gemüsemischung - tiefgefroren
Unter Schutzatmosphäre verpackt	Nein		
Produktionsland	Frankreich	Identitätskennzeichen	-
Zutaten	Gemüse in veränderlichen Gewichtsanteilen (Blumenkohl, Broccoli, Romanesco). 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)	
	Nein: Nicht enthalten Ja: Enthalten Spuren: Kann Spuren enthalten
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein
Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Spuren
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO2	Nein
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein

Nährwertinformationen		
	Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g	Zulässige nährwertbezogene Angaben (2)
Energie (kJ)	109	Reich an Ballaststoffen
Energie (kcal)	26	
Fett (g)	0,2	
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,1	
Kohlenhydrate (g)	3,2	
davon Zucker (g)	1,5	
Ballaststoffe (g)	1,9	
Eiweiß (g)	1,9	
Salz (g)	0,1	
(1) % der Nährstoffbezugswerte (NRV) (2) Gemäß VO (EG) Nr. 1924/2006		

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 rechts. 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	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. KOMBIDÄMPFER: 2,5 kg tiefgefrorenes Produkt in einem gelochten Gastronormblech bei 100°C auf Dampfstufe mind. 12 Minuten garen. KOMBIDÄMPFER: 2,5 kg tiefgefrorenes Produkt in einem Gastronormblech bei 160°C und 60% Dampf mind. 8 Minuten garen.	
Aussehen	Textur	Geschmack/Geruch

Mikrobiologische Eigenschaften

Geltende Gesetzgebung

Einhaltung der Verordnung
(EG) Nr. 2073/2005 in ihrer
gültigen Version

->Hygienekriterien

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

GKZ: Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl

m = Wert, unterhalb dessen ein Los zufriedenstellend ist

M = Wert, oberhalb dessen ein Los nicht zufriedenstellend ist

E. Coli®: Escherichia coli

->Lebensmittelsicherheitskriterien

Kriterien		Grenzwert (KbE/g)	Methode
Parameter	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	≤ 100	ISO 6888.1-1999 ISO 6888.2-1999
	LISTERIA MONOCYTOGENES	≤ 10/g	ISO 11290.1 ISO 11290.2

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