

	Blattspinat portioniert 125g - BONDUELLE FOOD SERVICE	Version n°
	Stand: 20/12/2022	V0004

GTIN	Artikelnummer	Rezepturnummer	Rechtliche Bezeichnung des Produkts
03083680077828	36725	SFS1_DEDE02	Blattspinat, portioniert - tiefgefroren
Unter Schutzatmosphäre verpackt	Nein		
Produktionsland	Frankreich	Identitätskennzeichen	-
Zutaten	Blattspinat. 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)	135	Reich an Ballaststoffen
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Energie (kcal)	32	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Fett (g)	0,6	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,1	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Kohlenhydrate (g)	2,0	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	davon Zucker (g)	0,4	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Ballaststoffe (g)	2,6	
Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Eiweiß (g)	3,4	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Spuren	Saltz (g)	0,1	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	(1) % der Nährstoffbezugswerte (NRV)		
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	(2) Gemäß VO (EG) Nr. 1924/2006		
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 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. KOMBI DÄMPFER: 2,5 kg tiefgefrorenes Produkt in einem Gastronormblech bei 160°C und 60% Dampf mind. 20 Minuten garen. KOMBI DÄMPFER: 2,5 kg tiefgefrorenes Produkt in einem gelochten Gastronormblech bei 100°C auf Dampfstufe mind. 20 Minuten garen. PFANNE: 500 g tiefgefrorenes Produkt mind. 12 Minuten garen.	
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
nd i
st
M = Wert, oberhalb dessen ein Los nicht zufriedens
telle
nd ist
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