

Produktspezifikation

Grossmann	91121 Champignons m.Fr.Thymiancr.1,5
Gültigkeit	16.07.2024 bis auf Widerruf
EAN Konsumenteneinheit	4011351911217
EAN Umverpackungseinheit	4006495990471
Marke	Grossmann
Name Inverkehrbringer	Grossmann Feinkost GmbH
Adresse Inverkehrbringer	Liebigstrasse 3, D-21465 Reinbek

Allgemeine Merkmale

Artikelbezeichnung	Champignons mit Frischkäse-Thymiancreme-Füllung in Rapsöl
Anweisung Aufbewahrung	Bei +2 °C bis +7 °C mindestens haltbar bis:
Produktbeschreibung	Champignons, gefüllt mit einer fein-würzigen Frischkäse-Thymiancreme, in Rapsöl.
Zutatenliste	Gefüllte Champignons 67 % (eingelegte Champignons¹ 67 % (Champignons, Speisesalz, Brantweinessig, Säuerungsmittel: Citronensäure), Frischkäse-Thymiancreme² 33 % (Frischkäse Doppelrahmstufe 61 % (FRISCHKÄSE, Tapiokastärke, Speisesalz), MAGERQUARK, SCHLAGSAHNE, Rapsöl, Thymian 1,5%, Tomatenmark, MOLKENERZEUGNIS, Gewürze (enthält SELLERIE), Kräuter, Maltodextrine, Speisesalz, Stärke, Dextrose, Verdickungsmittel: Cellulosegummi, Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Xanthan; Säuerungsmittel: Citronensäure; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Farbstoff: Paprikaextrakt; Aroma), Rapsöl 33%. ¹ entspricht 45 % Champignons bezogen auf das Gesamtprodukt ² entspricht 22 % Frischkäse-Thymiancreme bezogen auf das Gesamtprodukt Unter Schutzatmosphäre verpackt.
Herkunftsland	Deutschland

Sensorische Eigenschaften

Aussehen/Farbe	Beige - braune Champignonköpfe mit natürlichen Marmorierungen, mit kompakter orangefarbener Frischkäsecreme mit Kräutereinschlüssen
Geruch	Arttypisch, frisch nach Champignons und Frischkäse, ohne Fehl- und/oder Fremdgeruch
Geschmack	Arttypisch, aromatisch nach Champignons und Frischkäse, ohne Fehl- und/oder Fremdgeschmack
Konsistenz / Textur	Champignons zart im Biss, Füllung cremig zart

Analytische Kennzahlen

Chemisch-phys. Kennzahlen pH-Wert: 5,0 ± 0,3

Mikrobiologische Kennzahlen

Kennzahlen	Richtwert	Warnwert	Dim.
Aerobe mesophile Kolonienzahl	10 ⁶	-	KbE/g
Milchsäurebakterien	10 ⁶	-	KbE/g
Hefen	10 ⁵	-	KbE/g
Enterobacteriaceae	10 ³	10 ⁴	KbE/g
Escherichia coli	10 ¹	10 ²	KbE/g
koag. pos. Staphylokokken	10 ²	10 ³	KbE/g
Salmonellen	-	nicht nachweisbar	in 25g
Listeria monocytogenes	-	10 ²	KbE/g

Werden lebende Mikroorganismen als Starterkulturen zugesetzt oder Zutaten wie Käse, die lebende Organismen enthalten, muss dies bei der Beurteilung berücksichtigt werden.
Bei Überschreitung des Richtwertes für Hefen ist die Sensorik mit in die Beurteilung einzubeziehen.
Werden rohe pflanzliche Zutaten zugesetzt, muss dies bei der Beurteilung von Enterobacteriaceae berücksichtigt werden.
Mikrobiologische Kennzahlen in Anlehnung an die Richt- und Warnwerte der DGHM

Prüfmethoden

Für alle Prüfmethoden gelten lebensmittelrechtlich anerkannte, öffentliche Analysemethoden, z.B. ASU § 64 LFGB, ISO Methoden.

Zusatzinformationen

Vegan-Vegetarisch-Info

Lakto-vegetarisch

Nährwerte

Zubereitungsgrad

unzubereitet

Nährwertangaben	pro 100g	RM* pro 100g
Brennwert	649 kJ	8 %
	157 kcal	8 %
Fett	14,5 g	21 %
davon gesättigte Fettsäuren	4,7 g	24 %
Kohlenhydrate	1,7 g	1 %
davon Zucker	1,2 g	1 %
Eiweiß	3,9 g	8 %
Salz	2,55 g	43 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

Diese Angaben wurden auf der Basis der Spezifikationsangaben der Lieferanten und Literaturangaben zu den verwendeten Rohstoffen berechnet und stellen keine analytisch ermittelten Messwerte dar.

Allergene

EU-Allergene

Vorhanden

Allergene

Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	nicht enthalten
Krebstier und -erzeugnisse	nicht enthalten
Ei und -erzeugnisse	nicht enthalten
Fisch und -erzeugnisse	nicht enthalten
Erdnuss und -erzeugnisse	nicht enthalten
Soja und -erzeugnisse	nicht enthalten
Milch und -erzeugnisse (einschl. Milchzucker/Laktose)	enthalten
Schalenfrüchte und -erzeugnisse	nicht enthalten
Sellerie und -erzeugnisse	enthalten
Senf und -erzeugnisse	nicht enthalten
Sesamsamen und -erzeugnisse	nicht enthalten
Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg oder >10 mg/l	nicht enthalten
Lupine und -erzeugnisse	nicht enthalten
Weichtiere und -erzeugnisse	nicht enthalten

Verpackung Transport Lagerung

MHD / Verbrauchsdatum	MHD auf der Verpackung
Restlaufzeit bei Anlieferung	28 Tag(e)
Lagertemperatur	Min. +2 °C, Max. +7 °C
Transporttemperatur	Min. +2 °C, Max. +7 °C
Kommentar	Die angegebene Haltbarkeit gilt für die ungeöffnete Originalverpackung.
Art Konsumenteneinheit	Becher
Füllmenge	1500 Gramm
Umverpackungseinheit pro Lage	16
Lagen pro Palette	8
Palettenart / Container	Europoolpalette

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Konservierungsstoff(e)	Nein	Antioxidationsmittel	Nein
Geschmacksverstärker	Nein	Farbstoff(e)	Ja
Phosphat(e) (Fleischerzeugnisse)	Nein	Nitrat	Nein
Nitritpökelsalz	Nein	Nitritpökelsalz und Nitrat	Nein
gewachst (Obst)	Nein	geschwärzt (Oliven)	Nein
geschwefelt > 10 ppm (zubereitet)	Nein	Süßungsmittel	Nein
Süßungsmitteln	Nein	Zucker und Süßungsmittel	Nein
Zucker und Süßungsmitteln	Nein	Zuckern und Süßungsmittel	Nein
Zuckern und Süßungsmitteln	Nein		

Pflichtangaben

tiefgefroren	Nein	unter Schutzatmosphäre verpackt	Ja
aufgetaut	Nein	Nanopartikel enthalten	Nein
Phenylalaninquelle (Aspartam)	Nein	gentechnisch verändert	Nein
erhöhter Koffeingehalt (>150mg /l)	Nein	Koffein enthalten	Nein
Süßholz enthalten	Nein	Pflanzensterine/ -stanole zugesetzt	Nein
bestrahlt / Strahlen behandelt	Nein	Zutatenaustausch (LMIV Anhang VI)	Nein
taurinhaltig	Nein	chininhaltig	Nein
kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen	Nein	kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken	Nein

Zubereitung

Verzehrfertig	Ja
----------------------	----

Sonstiges

Information über gentechnisch veränderte Organismen (GVO - gemäß VO EU 1829/2003 und 1830/2003):

Sämtliche Zutaten, einschließlich Zusatzstoffe und Aromen, sind weder gentechnisch modifizierte Organismen, noch enthalten sie diese oder werden direkt aus diesen hergestellt. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch unvermeidbare Beimischungen unterhalb der gesetzlich festgelegten Schwellenwerte, bezogen auf die jeweilige Zutat.

Das Produkt entspricht in seiner Zusammensetzung und Kennzeichnung allen in Europa und in Deutschland geltenden, einschlägigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in der jeweils gültigen Version in vollem Umfang.

Eine unsachgemäße Handhabung des Produktes, wie beispielsweise eine falsche Lagertemperatur, kann die Mindesthaltbarkeit verringern, sowie die Qualität des Produktes negativ beeinflussen. Sobald das Produkt den Einflussbereich der Firma Grossmann Feinkost GmbH verlassen hat, kann für Auswirkungen unsachgemäßer Handhabung keine Haftung übernommen werden.

Eigentum der Grossmann Feinkost GmbH, Weitergabe an Dritte und nicht autorisiertes Kopieren sind nicht gestattet.
Online-Dokument: Ausdrücke in Papierform sind nicht gelenkt.

Diese Spezifikation ersetzt alle bisherigen Versionen.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig.