

	<b>Grüne Brechbohnen fein - BONDUELLE FOOD SERVICE</b>	Version n°
	Stand: 21/12/2022	V0003

GTIN	Artikelnummer	Rezepturnummer	Rechtliche Bezeichnung des Produkts
03083681054477	99941	SFS1_DHW404	Grüne Brechbohnen, fein - tiefgefroren
<b>Unter Schutzatmosphäre verpackt</b>		Nein	
<b>Produktionsland</b>	Frankreich	<b>Identitätskennzeichen</b>	-
<b>Zutaten</b>	Grüne Bohnen. Kann Spuren von SELLERIE enthalten.		
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	24 Monate		
<b>Format</b>		<b>Nettogewicht (g)</b>	
2500G FILM POLYETHY IMPR		2500	
<b>Nutzungs- und Handhabungsbedingungen</b>		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)	177	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Energie (kcal)	42	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Fett (g)	0,5	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,2	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Kohlenhydrate (g)	5,6	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	davon Zucker (g)	1,5	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Ballaststoffe (g)	3,5	Reich an Ballaststoffen
Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Eiweiß (g)	2,1	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Spuren	Salz (g)	0,0	
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			

(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

<b>Aufbewahrung vor dem Öffnen</b>	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.
<b>Aufbewahrung nach dem Öffnen</b>	

Sensorische Eigenschaften		
<b>Zubereitung</b>	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 Gemüse in einem gelochten Gastronormblech bei 100°C auf Dampfstufe mind. 10 Minuten garen.	
<b>Aussehen</b>	<b>Textur</b>	<b>Geschmack/Geruch</b>

Mikrobiologische Eigenschaften
--------------------------------

**Geltende Gesetzgebung**

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

-&gt;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 zufriedenstellend ist

M = Wert, oberhalb dessen ein Los nicht zufriedenstellend ist

E. Coli<sup>o</sup>: 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