



Zucchini Duo Brunoise - BONDUELLE FOOD SERVICE

Version n°

Stand: 30/10/2023

V0001

| GTIN  | Artikelnummer | Rezeptnummer  | Rechtliche Bezeichnung des Produkts                   |
|---|---------------|---|---|
| 03083681126976                              | 133646        | SFS1_DRL004   | Zucchini grün und gelb, fein gewürfelt - tiefgefroren |
| <b>Unter Schutzatmosphäre verpackt</b>      |               | Nein  |   |
| <b>Produktionsland</b>                      |               | Polen   | <b>Identitätskennzeichen</b>                          |
| <b>Zutaten</b>                              |               | Gemüse in veränderlichen Gewichtsanteilen (Zucchini grün, Zucchini gelb). 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 )  |   |
|---|---|
|   | Nein: Nicht enthalten<br>Ja: Enthalten<br>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)                    | 87                                    | Reich an Ballaststoffen                |
| Energie (kcal)                  | 21                                    |  |
| Fett (g)                        | 0,5                                   |  |
| davon gesättigte Fettsäuren (g) | 0,1                                   |  |
| Kohlenhydrate (g)               | 2,0                                   |  |
| davon Zucker (g)                | 2,0                                   |  |
| Ballaststoffe (g)               | 1,6                                   |  |
| Eiweiß (g)                      | 1,3                                   |  |
| Salz (g)                        | 0,0                                   |  |

(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)          | Ja |

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <b>Aufbewahrung vor dem Öffnen</b>  | AUFBEWAHRUNG: Bei -18°C mindestens haltbar bis Ende: siehe unten links. 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>        | KOMBIDÄMPFER: 2,5 kg tiefgefrorenes Gemüse bei 100°C auf Dampfstufe 10 Minuten garen. Es liegt in der Verantwortung des Anwenders, die angegebenen Zubereitungshinweise einzuhalten, um die Qualität des Produktes zu gewährleisten. |                         |
| <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

->Hygienekriterien

| Parameter | Kriterien | Grenzwert  |            | 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

E. Coli\*: Escherichia coli

m = Wert, unterhalb dessen ein Los zufriedenstellend ist

M = Wert, oberhalb dessen ein Los nicht zufriedenstellend ist

.ebensmittelsicherheitskriterien

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

|                                  |
|----------------------------------|
| <b>Raison Sociale du Vendeur</b> |
|                                  |