



Version n°

Stand: 08/08/2023

V0002

GTIN	Artikelnummer	Rezepturnummer	Technische Bezeichnung des Produkts
03083681128543	139728	SFS1_DPA011	Paprikastreifen rot/gelb, gegrillt - tiefgefroren
Unter Schutzatmosphäre verpackt	Nein		
Produktionsland	Portugal	Identitätskennzeichen	-
Zutaten	Gemüse in veränderlichen Gewichtsanteilen (Paprika rot, Paprika gelb). Kann Spuren von SELLERIE enthalten.		
Mindesthaltbarkeit	30 Monate		
Format		Nettogewicht (g)	
1000G FILM POLYETHY IMPR		1000	
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)	184	Reich an Ballaststoffen
Energie (kcal)	44	
Fett (g)	0,4	
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,1	
Kohlenhydrate (g)	7,1	
davon Zucker (g)	6,9	
Ballaststoffe (g)	2,7	
Eiweiß (g)	1,6	
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

Aufbewahrung vor dem Öffnen	AUFBEWAHRUNG: Bei -18°C mindestens haltbar bis Ende: siehe unten rechts. NACH DEM AUFTAUEN NICHT WIEDER EINFRIEREN.
Aufbewahrung nach dem Öffnen	

Sensorische Eigenschaften		
Zubereitung	Es liegt in der Verantwortung des Anwenders, die angegebenen Zubereitungshinweise einzuhalten, um die Qualität des Produktes zu gewährleisten. KALTE VERWENDUNG: Bei höchstens +6°C innerhalb von 26 Stunden auftauen, verarbeiten und zum Verzehr abgeben. PFANNE: 500 g tiefgefrorenes Gemüse 10 Minuten garen, dabei gelegentlich umrühren. KOMBIDÄMPFER: 1 kg tiefgefrorenes Gemüse in einem Gastronormblech bei 180°C Heißluft 15 Minuten garen.	
Aussehen	Textur	Geschmack/Geruch

Mikrobiologische Eigenschaften



Version n°

Stand: 08/08/2023

V0002

Geltende Gesetzgebung

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

->Hygienekriterien

Kriterien		Grenzwert (KbE/g)		Methode
		m	M	
Parameter	GKZ	$\leq 5.10^5$	$\leq 5.10^6$	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°: Escherichia coli

->Lebensmittelsicherheitskriterien

Kriterien		Grenzwert (KbE/g)	Methode
Parameter	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	≤ 100	ISO 6888.1-1999 ISO 6888.2-1999
	LISTERIA MONOCYTOGENES	Absence / 25g	ISO 11290.1 ISO 11290.2

Raison Sociale du Vendeur