



Broccoli Brunoise - BONDUELLE FOOD SERVICE	Version n°
Stand: 30/10/2023	V0001

GTIN	Artikelnummer	Rezeptnummer	Rechtliche Bezeichnung des Produkts
03083681124514	131593	SFS1_DRL001	Broccoli, fein gewürfelt - tiefgefroren
Unter Schutzatmosphäre verpackt	Nein		
Produktionsland	Polen	Identitätskennzeichen	-
Zutaten	Broccoli. 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)	
	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 SO ₂	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)	91	Reich an Ballaststoffen
Energie (kcal)	22	
Fett (g)	0,3	
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,0	
Kohlenhydrate (g)	2,7	
davon Zucker (g)	1,1	
Ballaststoffe (g)	2,1	
Eiweiß (g)	1,0	
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 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.
Aufbewahrung nach dem Öffnen	

Sensorische Eigenschaften		
Zubereitung	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.	
Aussehen	Textur	Geschmack/Geruch

Mikrobiologische Eigenschaften

Geltende Gesetzgebung

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

->Hygienekriterien

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

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	≤ 10/g	ISO 11290.1 ISO 11290.2

Raison Sociale du Vendeur