



Uwe Niklas GmbH  
Einsiedlerweg 60  
93426 Roding-Neubäu  
Deutschland

Telefon: 09469 94040  
E-Mail: [info@pilze-niklas.de](mailto:info@pilze-niklas.de)

PP20002061

## Steinpilze geschnitten tiefgekühlt

<b>Bezeichnung</b>	Steinpilze geschnitten tiefgekühlt		
<b>Marke</b>	TIFA		
<b>EAN Beutel</b>	4018714020616		
<b>EAN Karton</b>	4018714520611		
<b>Einwaage</b>	1000g netto		
<b>MHD</b>	24 Monate	<b>Restlaufzeit</b>	12 Monate

---

<b>Spezifikation</b>	Aussehen	tiefgekühlte, geschnittene Steinpilze, arttypisch	
	Geruch	Arttypisch	
	Geschmack	Arttypisch	
	Farbe	Weiß, Braun, Grün	
	Kalibrierung	ca. 20x20 - 25x25 mm	
	Inhalt	Steinpilze gewürfelt	
	Herkunft	EU- und nicht EU-Läger	
	Sorte	Steinpilze, wildwachsend	
	Lat. Name	Boletus edulis	

<b>Abweichung</b>	Kalibrierung	max. 10 %
	Bruchanteil	max. 5 %
	Dunkle Stellen	max. 3 %
	Schneckenfraß	max. 5 %
	Wurmstichigkeit	max. 3 %
	Sandige Stücke	max. 1 %

<b>Herstellung</b>	Waldfrisch Ernten
	Säubern
	Schneiden
	Schockfrostern (IQF)
	Sortierung
	Hyperspectralanalyse
	Verlesen
	Abwiegen
	Metalldetektion
	Verpacken



Uwe Niklas GmbH  
Einsiedlerweg 60  
93426 Roding-Neubäu  
Deutschland

Telefon: 09469 94040  
E-Mail: [info@pilze-niklas.de](mailto:info@pilze-niklas.de)

PP20002061

## Steinpilze geschnitten tiefgekühlt

---

<b>Nährwerte / 100g</b>	Energie	127 kJ/ 30 kcal
	Fett	0,31 g
	davon gesättigte Fettsäuren	0,03 g
	Kohlenhydrate	0,69 g
	davon Zucker	0,38 g
	Eiweiß	5,04 g
	Salz	0,02 g

---

**Zusatzstoffe** Keine

**Fremdkörper** Keine; natürlich bedingte Bestandteile wie z.B. Moos, oder eingewachsene Tannennadeln sind nicht ausschließbar

**Allergene** Keine

**GVO** Keine

**Radioaktivität** Maximalwert 600 Bq/kg  
DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2020/1158

**Schwermetalle** VERORDNUNG (EG) Nr. 1881/2006  
VERORDNUNG (EG) Nr. 396/2005

**Mikrobiologie**

Gesamtkeimzahl	< 10 <sup>7</sup> KBE / g
Escherichia coli	< 10 <sup>2</sup> KBE / g
Koagulase-positive Staphylokokken	< 10 <sup>3</sup> KBE / g
Enterobacteriaceae	< 10 <sup>5</sup> KBE / g
Listeria monocytogenes	< 10 <sup>2</sup> KBE / g
Hefen	< 10 <sup>5</sup> KBE / g
Schimmelpilze	< 10 <sup>3</sup> KBE / g
Salmonellen	n.n. in 25g



Uwe Niklas GmbH  
Einsiedlerweg 60  
93426 Roding-Neubäu  
Deutschland

Telefon: 09469 94040  
E-Mail: [info@pilze-niklas.de](mailto:info@pilze-niklas.de)

PP20002061

## Steinpilze geschnitten tiefgekühlt

Hiermit wird bestätigt,

- dass keine Rohstoffe/Zutaten geliefert werden, die mit ionisierender Strahlung behandelt wurden.
- dass keine Rohstoffe/Zutaten nach der Novelfoodverordnung eingesetzt werden.
- dass keine Rohstoffe/Zutaten verwendet werden / enthalten sind, die mit Nano-Technologie hergestellt wurden.

Das Produkt kann als Vegetarisch / Vegan ausgelobt werden.

---

**Lagerbedingungen** Tiefgekühlt, unter - 18 ° C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

**Verpackungseinheit**

Innenverpackung	Beutel, verschweißt TIFA Quality Design
Abmessung Beutel	385 mm x 200 mm x 60 mm
Bruttogewicht Beutel	1,013 kg

**Kartoneinheit**

Verpackung Außen	Karton
Karton Inhalt	5 Beutel, 5x1,0 kg netto
Abmessung Karton	390 mm x 200 mm x 240 mm
Bruttogewicht Karton	5,3 kg

**Paletteneinheit:**

Kartonanzahl /Lage	12
Kartonanzahl / Pal.	96
Lagen / Palette	8
Palette	Euro
Palettenhöhe	195 cm

**Markierung Beutel** Artikelbezeichnung, Einwaage, EAN, MHD, Hersteller, Nährwerte, Zubereitungshinweis, Aufbewahrungshinweis, Los-Nummer

**Markierung Karton** Etikett mit folgenden Angaben: Artikelbezeichnung, Kartoninhalt, EAN, MHD, Los-Nummer, Hersteller

**Los-Nr.:** L JJWWDD NR -> L – Jahr – Woche – Tag - NR, zum Beispiel L201508NR für den 08.04.2020 NR (NR steht für Niklas Roding)



Uwe Niklas GmbH  
Einsiedlerweg 60  
93426 Roding-Neubäu  
Deutschland

Telefon: 09469 94040  
E-Mail: [info@pilze-niklas.de](mailto:info@pilze-niklas.de)

PP20002061

## Steinpilze geschnitten tiefgekühlt

**Markierung Palette** Palettenschein (Lieferanschrift, Bestellnummer wenn vorhanden)

---

**Zubereitung** Gefrorene Pilze wie frische Pilze zubereiten. Etwas Öl oder Butter in einer Pfanne erhitzen. Je nach Geschmack gewürfelte Zwiebel dazugeben und glasig anbraten. Die gewünschte Menge der gefrorenen Pilze hinzufügen und so lange dünsten, bis der austretende Pilzsaft verschmort ist. Dabei mehrmals umrühren. Mit Salz, Pfeffer würzen. Als Beilage zu Pasta, Fleisch, Fisch verzehren oder als Grundlage für Soßen verwenden.