



Uwe Niklas GmbH
Einsiedlerweg 60
93426 Roding-Neubäu
Deutschland

Telefon: 09469 94040
E-Mail: info@pilze-niklas.de

PP20002061

Steinpilze geschnitten tiefgekühlt

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

Spezifikation	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	

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

Herstellung	Waldfrisch Ernten
	Säubern
	Schneiden
	Schockfrostten (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

PP20002061

Steinpilze geschnitten tiefgekühlt

Nährwerte / 100g	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 ⁷ KBE / g
Escherichia coli	< 10 ² KBE / g
Koagulase-positive Staphylokokken	< 10 ³ KBE / g
Enterobacteriaceae	< 10 ⁵ KBE / g
Listeria monocytogenes	< 10 ² KBE / g
Hefen	< 10 ⁵ KBE / g
Schimmelpilze	< 10 ³ 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

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

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.