



Uwe Niklas GmbH
 Einsiedlerweg 60
 93426 Roding-Neubäu
 Deutschland

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

PP20002065

Feine Pilzmischung TIFA tiefgekühlt

Bezeichnung	Feine Pilzmischung TIFA tiefgekühlt		
Marke	TIFA		
EAN Beutel	4018714020654		
EAN Karton	4018714520659		
Einwaage	1000g netto		
MHD	24 Monate	Restlaufzeit	12 Monate
Zutaten	Pilze in veränderlichen Gewichtsanteilen (Butterpilze, Egerlinge, chinesische Stockschwämmchen, Austernpilze)		

Pilz-Spezifikation

	Butterpilze	Egerlinge	Chinesische Stockschwämmchen	Austernpilze
Aussehen	Würfel	Geviertelt	Ganze Pilze	Stücke
Geruch	Arttypisch	Arttypisch	Arttypisch	Arttypisch
Geschmack	Arttypisch	Arttypisch	Arttypisch	Arttypisch
Farbe	Gelb-braun	Weiß-braun	Gelb	Hut: braun-grau Stiel: creme-weiß
Kalibrierung	Ca. 25 x 25 mm	HutØ des ganzen Pilzes : bis 5 cm	Hut Ø: 18 – 25 mm Stiellänge: bis 40 mm	20 x 20 mm
Herkunft	Chile	Niederlande	China	China
Sorte	Butterpilze	Egerlinge	Nameko	Austernpilze
Botanischer Name	Suillus Luteus	Agaricus	Pholiota Nameko	Pleurotus ostreatus

Abweichung	Kalibrierung	max. 10 %
	Wurmstichigkeit	max. 6 %
	Bruchanteil	max. 6 %
	Dunkle Stellen	max. 3 %
	Schneckenfraß	max. 5 %
	Sandige Stücke	max. 1 %



Uwe Niklas GmbH
Einsiedlerweg 60
93426 Roding-Neubäu
Deutschland

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

PP20002065

Feine Pilzmischung TIFA tiefgekühlt

Herstellung	Ernten Säubern Schneiden Schockfrostten (IQF) Sortierung Mischen Hyperspectralanalyse Handsortierung Abwiegen Verpacken Metalldetektion
--------------------	---

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

Pestizide entsprechend VO (EG) Nr. 396/2005

Schwermetalle Cd max. 1,0 mg/kg
Hg max. 0,9 mg/kg



Uwe Niklas GmbH
Einsiedlerweg 60
93426 Roding-Neubäu
Deutschland

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

PP20002065

Feine Pilzmischung TIFA tiefgekühlt

Mikrobiologie	Aerobe mesophile Koloniezahl	< 10 ⁷ KBE / g
	Escheria Coli	< 10 ² KBE / g
	Koagulase positive Staphylococcen	< 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

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.

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	max. 195 cm

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



Uwe Niklas GmbH
Einsiedlerweg 60
93426 Roding-Neubäu
Deutschland

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

PP20002065

Feine Pilzmischung TIFA tiefgekühlt

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

Markierung Palette Palettschein Anschrift, 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.