

# Verkaufsspezifikation

Version / Datum: 08 / 19.01.2023  
ersetzt Version / Datum: 07 / 12.12.2022



## Allgemeine Angaben:

**Artikelnummer:** F1281A  
**Artikelbezeichnung:** **Pfannengemüse Italienische Art**  
**Lieferant:** FRoSTA Foodservice GmbH  
Postfach 29 03 64  
D-27533 Bremerhaven  
**Markt:** FRoSTA Foodservice

## Bezeichnung:

Pfannengemüse Italienische Art, Gemüsemischung (79%), in einer Sauce mit Kräutern verfeinert, tiefgefroren.

## Zutatenliste:

Zucchini (für CH: Zucchetti), Zwiebeln, Paprika (für CH: Peperoni), Champignons, Brechbohnen (für AT: Fisolen), gegrillte Auberginen, Rapsöl, schwarze Oliven (Oliven, Speisesalz), Kräuter (Basilikum, Oregano, Petersilie), Speisesalz, Tomatenmark (für AT: 28 % zweifach konzentriert), modifizierte Maisstärke, Zucker, Knoblauch, Gewürze (Pfeffer, Liebstöckel, Kurkuma, Nelken, Lorbeer), Maltodextrin, Gemüsepulver (Pastinaken, Karotten), Steinpilzpulver

## Spurenkennzeichnung:

Kann Spuren von Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Krebstieren, Eiern, Fisch, Soja, Milch, Sellerie, Senf, Weichtieren enthalten

## Auslobungen:



## Deklarationsangaben:

**Deklariertes Gesamtgewicht:** **1.500,0 g**

## Durchschnittliche Nähr- und Energiewerte pro 100g

Energie (kJ)	227
(kcal)	54
Fett [ g ]	2,8
- davon gesättigte Fettsäuren [ g ]	0,3
Kohlenhydrate [ g ]	4,7
- davon Zucker [ g ]	3,4
Ballaststoffe* [ g ]	1,8
Eiweiß [ g ]	1,7
Salz [g]	0,70

\*freiwillige Angabe

**Nutri Score:** A -4

## Qualitätskriterien:

### Sensorische Qualitätskriterien

Kriterium	Beschreibung
Aussehen / Farbe	Heterogene Mischung mit gleichmäßigem Schnittbild der Brechbohnen, Champignons und deutlich sichtbarem Zwiebelanteil
Konsistenz	Bissfest, nicht weich
Geschmack	Frisch, den Rohwaren entsprechend, nach Kräuter, ohne Fremdgeschmack

# Verkaufsspezifikation

Version / Datum: 08 / 19.01.2023  
ersetzt Version / Datum: 07 / 12.12.2022



## Mikrobiologische Qualitätskriterien:

<b>Keimart</b>	<b>Grenzwerte</b>	<b>Methode</b>
Aerobe Gesamtkeimzahl	10.000.000 KbE/g	ISO 4833
Enterobacteriaceae	50.000 KbE/g	ISO 21528 modifiziert
E. coli	100 KbE/g	ISO 16649-1/-2
Hefen	50.000 KbE/g	ISO 21527, §64 LFGB, L 01.00-37
Schimmelpilze	5.000 KbE/g	ISO 21527, §64 LFGB, L 01.00-37
Koagulase-positive Staphylokokken	1.000 KbE/g	ISO 6888-1
Presumpt. Bacillus cereus	1.000 KbE/g	ISO 7932
Listeria monocytogenes	10 KbE/g	ISO 11290-1/-2, ISO 20838
Salmonellen	negativ / 25 g	ISO 6579, ISO 20838

## Zubereitungsempfehlung:

	<b>Empfehlung</b>	<b>weitere Möglichkeit</b>
	Combidämpfer	Pfanne
<b>Durchführung:</b>	Combi-Dämpfer: 1500g, 160 °C, Kombidampf, 30% Feuchtigkeit, 12 Minuten	750 g tiefgefrorenen Beutleinheit auf hoher Stufe erhitzen. Danach bei mittlerer Temperatur in 10 - 12 Minuten fertig garen. Zwischendurch des öfteren umrühren.

	<b>weitere Möglichkeit</b>	<b>weitere Möglichkeit</b>
	Mikrowelle	/
<b>Durchführung:</b>	175 g, ca. 3 Minuten mit Deckel bei 1800 Watt.	/

## Lagerbedingungen, Mindesthaltbarkeit:

<b>Temperatur bei Lagerung mindestens -18°C</b>	
<b>Temperatur beim Transport, -18°C, kurzfristig mindestens -15°C (gemäß Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV))</b>	
<b>Mindestens haltbar (bei obiger Lagerung im verschlossenen Originalgebinde):</b>	15 Monate
<b>Mindestreifezeit ab Anlieferung:</b>	4 Monate

## Verpackung:

<b>Kriterium</b>	<b>Angabe</b>
Anzahl Faltschachteln bzw. Portionen / Verkaufseinheit	6 X 1500G
Anzahl Verkaufseinheiten / Lage	8
Anzahl Lagen / Palette	8
Anzahl Verkaufseinheiten / Palette	64
Palettenhöhe inkl. Holz [ mm ]	1873

<b>EAN / Mengeneinheit:</b>	4024776009360
-----------------------------	---------------

<b>EAN / Verkaufseinheit:</b>	4024776009377
-------------------------------	---------------

# Verkaufsspezifikation

Version / Datum: 08 / 19.01.2023  
ersetzt Version / Datum: 07 / 12.12.2022



## Daten zu kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen:

Lfd. Nr.	Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe	Ja	Nein
1	mit Konservierungsstoff		x
2	mit Antioxidationsmittel		x
3	mit Geschmacksverstärker		x
4	mit Süßungsmittel(n)		x
5	mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)		x
6	enthält eine Phenylalaninquelle		x
7	kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken		x
8	mit Farbstoff		x
9	geschwefelt		x
10	gewachst		x
11	geschwärzt		x
12	mit Phosphat		x
13	Emulgator		x
14	Enthält gentechnisch veränderte Organismen (GVO)		x
15	Nitritpökelsalz		x
16	Nitrat		x
17	Nitritpökelsalz und Nitrat		x
18	Chininhaltig		x
19	Koffeinhaltig		x
20	bestrahlt		x
21	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,		x
22	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
23	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
24	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
25	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
26	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
27	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)		x
28	Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		x
29	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
30	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
31	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
32	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg		x
33	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
34	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
35	Erbsen und Erbsenerzeugnisse		x
36	Nanomaterialien vorhanden		x
37	Ist das Produkt ein Lebensmittelimitat (z.B. Surimi in Garnelenform)?		x
38	Zusatz von Fremdeiweiß?		x

Vertraulich, nur für den Empfänger bestimmt.

Änderungen durch den Hersteller vorbehalten.