

Verkaufsspezifikation

Version / Datum: 10 / 15.07.2022
ersetzt Version / Datum: 09 / 11.02.2022



Allgemeine Angaben:

Artikelnummer: F1582G
Artikelbezeichnung: Grill-Pfannengem. Medit. Art
Lieferant: FRoSTA Foodservice GmbH
Postfach 29 03 64
D-27533 Bremerhaven
Markt: FRoSTA Foodservice

Bezeichnung:

Grill Pfannengemüse Mediterrane Art. Gemüse Mischung (93%) in einer Sauce mediterraner Art, tiefgefroren.

Zutatenliste:

gelbe und rote Paprika (für CH: Peperoni), gegrillte Zucchini (für CH: Zucchetti), Zuckerschoten (für CH: Kefen), frittierte rote Paprika (für CH: Peperoni) (rote Paprika (für CH: Peperoni), Sonnenblumenöl), Wasser, Knoblauch, Rapsöl, Speisesalz, natives Olivenöl extra, Zucker, Gemüsepulver (Zwiebeln, Pastinaken, Karotten), Maltodextrin, Gewürze (Liebstöckel, Kurkuma, Pfeffer, Nelken, Lorbeer), Steinpilzpulver, Petersilie

Spurenkennzeichnung:

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

Auslobungen:



Deklarationsangaben:

Deklariertes Gesamtgewicht: 1.500,0 g
Deklarierte Teilgewichte: Gemüse Mischung 93 = 139.500,0 g

Durchschnittliche Nähr- und Energiewerte pro 100g

Energie (kJ)	262
(kcal)	63
Fett [g]	3,1
- davon gesättigte Fettsäuren [g]	0,4
Kohlenhydrate [g]	5,9
- davon Zucker [g]	4,8
Ballaststoffe* [g]	2,0
Eiweiß [g]	1,8
Salz [g]	0,79

*freiwillige Angabe

Nutri Score: A -4

Qualitätskriterien:

Sensorische Qualitätskriterien

Kriterium	Beschreibung
Aussehen / Farbe	Halbe Zuchinscheiben gegrillt, Paprika gelb, rote Paprika, grüne Zuckerschoten
Konsistenz	Das Gemüse ist nicht matschig, es ist bissfest

Verkaufsspezifikation

Version / Datum: 10 / 15.07.2022
ersetzt Version / Datum: 09 / 11.02.2022



Geschmack	Leicht süßlich, herzhafter Geschmack mit einer guten Knoblauchnote.
-----------	---

Mikrobiologische Qualitätskriterien:

Keimart	Grenzwerte	Methode
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

Verkaufsspezifikation

Version / Datum: 10 / 15.07.2022
ersetzt Version / Datum: 09 / 11.02.2022



Zubereitungsempfehlung:

	Empfehlung	weitere Möglichkeit
	Combi Dämpfer	Pfanne
Durchführung:	Den Combi Dämpfer auf 130 - 140 °C vorheizen. Beutelinhalt auf ein GN Blech geben, verteilen und 12 - 14 Minuten garen.	Grill-Pfannengemüse "Mediterrane Art" tiefgefroren in eine heiße Pfanne geben und auf höchster Stufe in 9 – 11 Minuten braten, zwischendurch umrühren. Das Produkt nur im durchgegartem Zustand verzehren. Wir empfehlen eine mit Teflon beschichtete Pfanne.

	weitere Möglichkeit	weitere Möglichkeit
	weitere Möglichkeit	
Durchführung:	175 g Grillpfannengemüse "Mediterrane Art" tiefgefroren in ein mikrowellene geeignetes Gefäß mit Deckel geben und bei 1800 Watt 3 Minuten garen. Vor Verzehr das Produkt ca. 1 Minute ruhen lassen und umrühren, um eine bessere Temperaturverteilung zu erreichen.	

Lagerbedingungen, Mindesthaltbarkeit:

Temperatur bei Lagerung mindestens - 18°C	
Temperatur beim Transport, -18°C, kurzfristig mindestens -15°C (gemäß Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV))	
Mindestens haltbar (bei obiger Lagerung im verschlossenen Originalgebinde):	15 Monate
Mindestreifezeit ab Anlieferung:	6 Monate

Verpackung:

Kriterium	Angabe
Anzahl Faltschachteln bzw. Portionen / Verkaufseinheit	6 X 1500G
Anzahl Verkaufseinheiten / Lage	9
Anzahl Lagen / Palette	6
Anzahl Verkaufseinheiten / Palette	54
Palettenhöhe inkl. Holz [mm]	1735

EAN / Mengeneinheit:	4024776001937
-----------------------------	---------------

EAN / Verkaufseinheit:	4024776001920
-------------------------------	---------------

Verkaufsspezifikation

Version / Datum: 10 / 15.07.2022
 ersetzt Version / Datum: 09 / 11.02.2022



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.