
Produktespezifikation:	Dörrbohnen Schweiz
Artikel-Nr. alt: 6526	Artikel-Nr. neu: 47399

Produkte Eigenschaften

Farbe	grün - bräunlich
Geruch	arttypisch, leicht rauchig
Geschmack	arttypisch, leicht rauchig
Konsistenz/Textur	hart, getrocknet, brüchig

Chemische und physikalische Eigenschaften

Wassergehalt	max. 13%
--------------	----------

Mikrobiologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl (AMK)	< 1.000.000 KbE/g
Hefen	< 10.000 KbE/g
Schimmel	< 10.000 KbE/g
Enterobacteriaceen	< 10.000 KbE/g
Escherichia coli	< 100 KbE/g
Salmonellen	n.n / 25g
Koagulasepositive Staphylokokke	< 100 KbE/g
Listeria monocytogenes	< 100 KbE/g

Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

Mindesthaltbarkeit ab Produktion	24 Monate
Lagerbedingungen	kühl, trocken und verschlossen lagern, bei 12-18°C
Hinweis	Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen
Standardverpackung	Cart 4 kg 2 x 2 kg
Identifikation	Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer, Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht bezeichnet.

Nährstoffe

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

Energie KJ (in „KJ pro 100 g“)	1267
Energie Kcal (in „KCal pro 100 g“)	300
Fett total	1.4
Kohlenhydrate total	42.1
Eiweiss	20.7
Salz	0.8

Produktespezifikation: Dörrbohnen Schweiz
Artikel-Nr. alt: 6526 Artikel-Nr. neu: 47399

Regionale /Traditionsbewusste Produkte

Suisse Garantie Ja

Generelle Aussagen

Vegan Ja
Ovo-lacto vegetarisch Ja
Ovo vegetarisch Ja
Lacto vegetarisch Ja
Pesco vegetarisch Ja
Kosher Nein
Halal Nein

Bestätigungen und Zertifikate

Gesetzeskonformität	Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der aktuellen CH sowie relevanten Anforderungen der EU-Lebensmittelgesetzgebung
Produktesicherheit	Dieses Produkt ist im betrieblichen HACCP-Plan berücksichtigt und ist soweit technologisch machbar frei von Fremdkörpern.
Gentechnologie	Wir bestätigen, dass dieses Produkt weder ein gentechnisch veränderter Organismus ist, noch solche enthält oder daraus gewonnen wurde. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als GVO Erzeugnis gemäss LIV sowie Verordnung (EG-VO) Nr.1830/2003.
Bestrahlung	Wir bestätigen, dass dieses Produkt nicht mit ionisierenden Strahler behandelt wurde. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als bestrahltes Erzeugnis gemäss LIV sowie Richtlinie (EG) Nr.13/2000.
Analysen/Zertifikate	Unsere Preise verstehen sich exklusiv Analysen und Zertifikate.
Schlussbemerkung	Alle Angaben sind, nach bestem Wissen, wahrheitsgetreu. Änderungen werden dem Kunden vor Auslieferung mitgeteilt. Die Angaben diese Spezifikation sind vertraulich zu behandeln.
Gültigkeit der Spezifikation	Diese Spezifikation wurde EDV unterstützt erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig. Diese Spezifikation ersetzt alle vorherigen Versionen.

EAN Code 7610876065268



Produktespezifikation:	Dörrbohnen Schweiz
Artikel-Nr. alt: 6526	Artikel-Nr. neu: 47399

Bemerkungen

Anwendung

ca. 3 Std. in genügend Wasser einweichen, ca. 20 Min. im Dampfkochtopf/ca. 90 Min. im normalen Kochtopf in Salzwasser oder Bouillon kochen

Info

Trotz sorgfältiger Kontrolle können gelegentlich Steine oder andere Fremdkörper vorkommen. Es empfiehlt sich das Produkt vor dem Kochen diesbezüglich zu kontrollieren.

Produktespezifikation: Dörrbohnen Schweiz
Artikel-Nr. alt: 6526 Artikel-Nr. neu: 47399

<u>Allergene:</u>	enthält keine enthalten	<input type="checkbox"/> nicht enthalten	unbeabsichtigte Vermischung möglich
Sellerie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krustentiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fische	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gluten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sojabohnen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sulfite	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<u>Gluten-Arten</u>	
Weizen	<input type="checkbox"/>
Roggen	<input type="checkbox"/>
Gerste	<input type="checkbox"/>
Hafer	<input type="checkbox"/>
Dinkel	<input type="checkbox"/>
Kamut	<input type="checkbox"/>

<u>Nuss-Arten</u>			
Mandeln	<input type="checkbox"/>	Pistazien	<input type="checkbox"/>
Haselnüsse	<input type="checkbox"/>	Macadamianüsse	<input type="checkbox"/>
Walnüsse	<input type="checkbox"/>		
Cashewnüsse	<input type="checkbox"/>		
Pecannüsse	<input type="checkbox"/>		
Paranüsse	<input type="checkbox"/>		