



Produktespezifikation: Backerbsen 14x100 g

Artikel-Nr.: 6566

Produktbeschreibung

Sachbezeichnung	Backerbsen
Produktionsland	Deutschland
Zutaten (gem. LIV)	WEIZENmehl, Palmöl, Erbsenmehl, Salz, Hefe, VOLLEipulver, Hefe, MagerMILCHpulver

Produkte Eigenschaften

Aussehen	gebackene Kügelchen mit knuspriger Anmutung
Farbe	goldgelb bis hellbraun
Geruch	aromatischer, typischer Backerbsengeschmack mit leichtem Röstcharakter
Geschmack	aromatischer, typischer Backerbsengeschmack mit leichtem Röstcharakter
Konsistenz/Textur	zart knusprig, bis ca. 3 min leichter Biss

Chemische und physikalische Eigenschaften

Wassergehalt	< 5 %
--------------	-------

Mikrobiologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl (AMK)	< 50'000 KbE/g
Hefen	< 500 KbE/g
Schimmel	< 500 KbE/g
Enterobacteriaceen	< 100 KbE/g
Escherichia coli	< 10.0
Salmonellen	n.n / 25g

Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

Garantierte Resthaltbarkeit	4 Monate
Lagerbedingungen	trocken, verschlossen, unter 20°C
Hinweis	Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen.
Standardverpackung	Cart 1.4 kg
Identifikation	Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer, Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht bezeichnet.



Produktespezifikation: Backerbsen 14x100 g

Artikel-Nr.: 6566

Nährstoffe

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

Energie KJ (in „KJ pro 100 g“)	2313
Energie Kcal (in „KCal pro 100 g“)	555
Fett total	35.0
Gesättigte Fettsäuren	16.8
Kohlenhydrate total	50.0
Kohlenhydrate, davon Zucker	2.0
Nahrungsfasern	4.0
Proteine	8.0
Salz	2.0

Mineralstoffe

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

Natrium	0.8
---------	-----

Generelle Aussagen

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



Produktespezifikation: Backerbsen 14x100 g

Artikel-Nr.: 6566

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 Strahlen 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. Änderung werden dem Kunden vor Auslieferung mitgeteilt. Die Angaben dieser 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.



Produktespezifikation: Backerbsen 14x100 g

Artikel-Nr.: 6566

Allergene:

	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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fische	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>

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

Nuss-Arten			
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"/>		