



Produktespezifikation: Dörrbohnen Suisse Garantie Artikel-Nr.: 6587

Produktbeschreibung

Sachbezeichnung	Dörrbohnen
Produktionsland	Schweiz
Herkunft der Zutaten	Schweiz (Suisse Garantie)
Zutaten (gem. LIV)	Bohnen

Produkte Eigenschaften

Farbe	grün bis dunkelgrün
Geruch	arttypisch, ohne Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz/Textur	arttypisch, fest

Chemische und physikalische Eigenschaften

aw-Wert	< 0.40
---------	--------

Mikrobiologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl (AMK)	< 3000000 KbE/g
Enterobacteriaceen	< 10000 KbE/g
Escherichia coli	< 10 KbE/g
Salmonellen	n.n / 25g
Bacillus cereus	< 10000 KbE/g
Koagulasepositive Staphylokokke	< 100 KbE/g

Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

Lagerbedingungen	kühl, trocken und dunkel lagern bei einer Temperatur von 10 bis 15°C
Hinweis	Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen.
Standardverpackung	Cart 1 kg 2 x 500 g
Identifikation	Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer, Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht bezeichnet.



Produktespezifikation: Dörrbohnen Suisse Garantie Artikel-Nr.: 6587

Nährstoffe

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

Energie KJ (in „KJ pro 100 g“)	1160
Energie Kcal (in „KCal pro 100 g“)	276
Fett total	2.0
Gesättigte Fettsäuren	0.5
Kohlenhydrate total	26.0
Kohlenhydrate, davon Zucker	10.0
Nahrungsfasern	25.0
Proteine	20.0
Salz	0.1

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



Produktespezifikation: Dörrbohnen Suisse Garantie Artikel-Nr.: 6587

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.

Bemerkungen

Anwendung	Bohnen ca. 2-3 Std. in lauwarmem Wasser einweichen, dann abgiessen und Bohnen mit kaltem Wasser gründlich abspülen. Anschliessend ca. 45 - 60 Minuten bei leichter Hitze garen.
Info	Trotz sorgfältiger Kontrolle können gelegentlich Steine oder andere Fremdkörper vorkommen. Es empfiehlt sich das Produkt vor dem Kochen diesbezüglich zu kontrollieren.



Produktespezifikation: Dörrbohnen Suisse Garantie Artikel-Nr.: 6587

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 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"/>		