



Artikel RUCOLA GEPUTZT 0,1KG NAP

Marke (Eigenmarke) napuro Ready Cut

25112041 Artikelnummer

Artikelbeschreibung Rucola geputzt

Abpackung / Nettogewicht 1 x 100

Gebinde / Einheit (kg/l/St.) g

Direktverpackung transparenter PP- oder PE-Beutel eingeschweiß

PP (Polypropylen), PE (Polyethylen) Verpackungsmaterial

Kennzeichnung Direktverpackung Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher

> Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name

und Anschrift des Herstellers

Hersteller CF Gastro Service GmbH & Co.KG

> Beusselstr. 44 N-Q D-10553 Berlin

Zertifizierungsstatus Hersteller **BRC**

Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) EPS Pfandsteige oder offener Karton aus Pappe

Aufbewahrungshinweis/ Lager- und

Transportbedingungen

kühl lagern bei +2 °C bis +7 °C

Zutatenliste 100% Rucola

Nährwertangaben in g Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent/Lieferant je 100g / ml

Energie (kJ / kcal) 121 / 29

Fett gesamt 0,50 gesättigte Fettsäuren 0,10 Kohlenhydrate

gesamt 0,30 davon Zucker 0,00

Eiweiß 4,60 0,10 Salz

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden nicht **Angabe Inhaltsstoff** vorhanden

Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse

Х

Ersetzt alle vorherigen Versionen.





Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Dinkel		Х	
Gerste		Х	
Hafer		Х	
Kamut		Х	
Roggen		Х	
Weizen		Х	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose		Х	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Cashewnüsse		Х	
Haselnüsse		Х	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		Х	
Mandeln		Х	
Paranüsse		Х	
Pecannüsse		Х	
Pistazien		X	
Walnüsse		X	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2		X	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		х	
Zusatzstoffe			
	ja	nein	

Die gemachten Angaben entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Änderungen vorbehalten. Stand: 18.09.2019

bei loser Abgabe an Endverbraucher

Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch. Die Verarbeitung des Produkts erfolgt nach GMO-/HACCP-Grundsätzen.

Х





chininhaltig	x
coffeinhaltig	х
enthält eine Phenylalaninquelle	х
geschwärzt	х
geschwefelt	х
gewachst	х
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	Х
mit Antioxidationsmittel	х
mit Aromastoffen	х
mit Azofarbstoffen	х
mit Emulgatoren	х
mit Farbstoff	х
mit Geschmacksverstärker	х
mit Konservierungsstoff	х
mit Nitrat	х
mit Nitritpökelsalz	х
mit Phosphat	х
mit Süßholzextrakt	х
mit Süßungsmittel(n)	х
taurinhaltig	х
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)	х

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		Х
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		Х
Bio		Х
Ernährungsformen		
Halal	х	
Koscher	Х	
Vegan	Х	
vegetarisch	Х	
lactosefrei	Х	
glutenfrei	Х	
gentechnisch verändert		Х

Die gemachten Angaben entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Änderungen vorbehalten. Stand: 18.09.2019

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch. Die Verarbeitung des Produkts erfolgt nach GMO-/HACCP-Grundsätzen.





Verwendungszweck	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	X
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	X
Mikrowelle geeignet	X
Pfanne geeignet	X
WOK geeignet	X
Kochtopf geeignet	x
Zubereitungshinweis	küchenfertig zur Verarbeitung
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	frische Farbe
Geruch	frischer Geruch
Geschmack	frischer Geschmack
Konsistenz	knackige Struktur
Mikrobiologische Daten	DGHM
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 5 x 10^7 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 1 x 10 ² KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	< 1 x 10^5 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokkoken (KbE/g)	
Listeria moncygetes (KbE/g)	<1 x 10² KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	nn / 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 1 x 10 ³ KbE/g