

Artikel	ROTE BETE GESCHÄLT+GEKOCHT 500G NAP
Marke (Eigenmarke)	napuro Ready Cut
Artikelnummer	24905050
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Rote Bete geschält und gekocht

Abpackung / Nettogewicht	1 x 500
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	transparenter, bedruckter PE-Beutel, vakuumiert eingeschweißt
Verpackungsmaterial	PE (Polyethylen)
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	IFS Broker, IFS Logistics
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 14 Beutel)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	ungekühlt, bei Raumtemperatur lagerbar
Zutatenliste	100% Rote Bete geschält und gekocht
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Herstellerangaben

Energie (kJ / kcal)	199 / 47
----------------------------	----------

Fett	
gesamt	0,10
gesättigte Fettsäuren	0,10

Kohlenhydrate	
gesamt	8,50
davon Zucker	8,00

Eiweiß	1,80
---------------	------

Salz	0,10
-------------	------

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	

Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Dinkel	x
Gerste	x
Hafer	x
Kamut	x
Roggen	x
Weizen	x
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose	x
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Cashewnüsse	x
Haselnüsse	x
Macadamia- oder Queenslandnüsse	x
Mandeln	x
Paranüsse	x
Pecannüsse	x
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	x
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x
<u>Zusatzstoffe</u>	
	ja nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher	x

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

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		X
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		X
Bio		X
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan	X	
vegetarisch	X	
lactosefrei	X	
glutenfrei	X	
gentechnisch verändert		X

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 oder zum Direktverzehr. Rote Bete lässt sich in Scheiben geschnitten, mit Essig, Zucker, Salz, Kümmel etc. hervorragend als Salat anmachen. Sie dient als Beilage zu kalten Platten, Königsberger Klopsen, Schnitzel und anderen Fleisch- und Fischgerichten oder werden auch separat als Warmgemüse zubereitet. Nach dem Öffnen kühl lagern und zeitnah verbrauchen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	gegarte und geschälte Rote Bete Knollen, variierend in Wuchs und Größe; arttypische rote Farbe; frei von Fäulnisbefall und anderen Mängeln, frei von sichtbaren Fremdstoffen und Schmutz; frei von Schädlingen ohne Druckstellen, Flecken und Fremdbestandteile
Geruch	arttypisch und -eigen ohne Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch und -eigen, frisch, frei von Fremdgeschmack
Konsistenz	bissfest, gegart

Mikrobiologische Daten

	DGHM
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 5 x 10 ⁷ KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 1 x 10 ¹ KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	< 1 x 10 ⁵ KbE/g
Präsumtive Bacillus cereus (KbE/g)	< 5 x 10 ² KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 1 x 10 ² KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 1 x 10 ³ KbE/g