

Art.Nr.: 508

Version: 004

BOHNE 1 ZOLL 4 x 2,5 kg IMMLER**HANDELSÜBLICHE SACHBEZEICHNUNG:**

Grüne Bohne 2,5kg, tiefgekühlt

PRODUKTBESCHREIBUNG:

Gleichmäßig reife, gesunde und frische, fadenlose Bohnen, entspitzt, geschnitten, blanchiert, frei rollend gefrostet, abgefüllt in einem Schlauchbeutel.

Aussehen/Farbe: einheitlich dunkel- bis mittelgrün, nicht fleckig
Geschmack/Geruch: ausgeprägter Bohnengeschmack, nicht mehr roh, ohne Beigeschmack
Konsistenz: im gekochten Zustand zartfleischig, nicht mehr hart oder bastig.
Herkunft: EU

NENNFÜLLMENGE: 2,5 kg**ZUTATEN:** 100% Grüne Bohnen**PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE KENNWERTE:**

Peroxidase: negativ nach 30 sek.
Größe: Durchmesser: 5 – 11 mm
Länge: 1 Zoll (= ca. 25 mm)

ZUBEREITUNGSANLEITUNG:

Bohnen unaufgetaut in kochendes Salzwasser geben, weich kochen, abseihen, würzen, weiter verarbeiten.

NÄHRWERTE: (pro 100 g; berechnete Werte)

Energie	145 kJ
Energie	35 kcal
Eiweiß	1,7 g
Kohlenhydrate	4,7 g
davon Zucker	2,1 g
Fett	0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Ballaststoffe	4,1 g
Natrium	0,008 g
Proteinheiten	0,4

Art.Nr.: 508

Version: 004

BOHNE 1 ZOLL 4 x 2,5 kg IMMLER**ALLERGENE:**

	ja	nein	Kommentar (Quelle bei "ja")
glutenhältiges Getreide (Weizen, ..) und Produkte daraus		X	
Krebstiere und Produkte daraus		X	
Ei und Produkte daraus		X	
Fisch und Produkte daraus		X	
Erdnüsse und Produkte daraus		X	
Soja und Produkte daraus		X	
Milch und Produkte daraus (inkl. Laktose)		X	
Hartschalenobst und Produkte daraus		X	
Sesamseed und Produkte daraus		X	
Sellerie und Produkte daraus		X	
Senf und Produkte daraus		X	
Sulfite > 10 mg/kg		X	
Weichtiere und Produkte daraus		X	
Lupine und Produkte daraus		X	

MIKROBIOLOGISCHE GRENZWERTE:

Keime pro Gramm	n	c	m	M	Einheit
Gesamtkeimzahl:	5	2	500.000	1.500.000	cfu/g
Enterobacteriaceae	5	2	1.000	10.000	cfu/g
E. coli	5	2	10	100	cfu/g
Staph. aureus	5	1	10	100	cfu/g
Hefen und Schimmel	5	2	1.000	5.000	cfu/g
Listeria monocytog.:	5	1	10	100	cfu/g
Salmonella	5	0	n.n./25g		

Werte für n und c basieren auf dem ICMSF System und es gelten folgende Definitionen:

n: Anzahl der zufällig gewählten Proben.

c: Maximale Anzahl der Proben zwischen m und M.

m: Grenzwerte die in Lebensmitteln akzeptabel und erreichbar sind.

M: Maximal akzeptabler Wert. Ein Probenergebnis oberhalb M ist nicht mehr akzeptabel. Wenn keine Werte für n und c angegeben sind, repräsentieren die Standards für m und M GMP und den jeweils maximalen Wert.

LEBENSMITTELRECHT:

Das Produkt (inklusive der Verpackung) entspricht dem österreichischen und EU- Lebensmittelrecht und ist frei von pathogenen Keimen. Das Produkt ist frei von nachweisbaren GMO-Bestandteilen.

Art.Nr.: 508

Version: 004

BOHNE 1 ZOLL 4 x 2,5 kg IMMLER

VERPACKUNG:

Produktverpackung: Schlauchbeutel à 2,5 kg
Transportverpackung: 4 x 2,5 kg in einem Transportkarton (= 1 VE)

VE/Lage: 9
Lage/Palette: 8
Palettegewicht: 769 kg

Karton- Innenmaße: 385 x 255 x 180 mm
Karton- Außenmaße: 393 x 263 x 190 mm

Füllmenge: Entspricht der FPVO 1993 (TU1 = 2462,5 g)
Der Durchschnitt eines Loses darf nicht unter 2500 g pro Packung liegen.

Loskennzeichnung: Codierung schichtweise (LJTTTS)
Mindesthaltbarkeitsdatum

TRANSPORT: - 18 °C oder kälter

LAGERUNG: - 24 °C oder kälter

MINDESTHALTBARKEIT: 24 Monate
