

Art.Nr.: 2330

Version: 003

SPINAT PASSIERT PELLETS 4/2500 g IMMLER**HANDELSÜBLICHE SACHBEZEICHNUNG:**

Spinat passiert 2,5kg, tiefgekühlt

PRODUKTBESCHREIBUNG:

Junger Spinat, blanchiert, passiert, zu Pellets geformt, frei rollend gefrostet, abgefüllt in einem Schlauchbeutel.

Aussehen/Farbe: fein passierter Spinat, einheitlich dunkel- bis mittelgrün
 Geschmack/Geruch: typisch nach Spinat
 Konsistenz: fein passiert
 Herkunft: EU

Die verwendeten Rohwaren und Zutaten entsprechen den jeweils gültigen Austria-Frost-Spezifikationen.

NENNFÜLLMENGE: 2,5 kg**ZUTATEN:** 100% Spinat**KENNWERTE:**

Peroxidase: negativ nach 30 sek.

Stückgewicht: ca. 3,5g

Kriterium	Limit	Methode
Trockenmasse	min. 6%	
Nitrat	max. 2000 ppm (mg/kg)	Reflektometrisch
Nitrit	max. 20 ppm (mg/kg)	Reflektometrisch
Sand	max. 0,1%	HCl unlösliche Asche

ZUBEREITUNGSANLEITUNG:

Im Topf: Etwas Mehl in Butter anschwitzen, mit Milch oder Obers aufgießen; gewünschte Menge Spinatpellets tiefgekühlt dazugeben und auf kleiner Flamme auftauen, gelegentlich umrühren; kurz aufkochen lassen, würzen.

NÄHRWERTE: (pro 100g; berechnete Werte)

Energie	108 kJ
Energie	26 kcal
Eiweiß	3,1 g
Kohlenhydrate	0,5 g
davon Zucker	0,2 g
Fett	0,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Ballaststoffe	2,1 g
Natrium	0,02 g
Proteinheiten	0,0

Art.Nr.: 2330

Version: 003

SPINAT PASSIERT PELLETS 4/2500 g IMMLER**ALLERGENE:**

	ja	nein	Kommentar (Quelle bei "ja")
glutenhaltiges 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	
Sesamsaat 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.

VERPACKUNG:

Produktverpackung: Schlauchbeutel à 2,5 kg

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

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

Art.Nr.: 2330

Version: 003

SPINAT PASSIERT PELLETS 4/2500 g IMMLER

Code	Menge pro Einheit	Höhe	Breite	Länge	Bruttogewicht
KART	10,00	21,50	26,30	39,30	10,36
KG	1,00	0,00	0,00	0,00	1,00
LAGE	90,00	21,50	80,00	120,00	93,21
PAL	630,00	165,50	80,00	120,00	677,81
ST	2,50	0,00	0,00	0,00	2,52

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.

TRANSPORT: - 18 °C oder kälter

LAGERUNG: - 24 °C oder kälter

MINDESTHALTBARKEIT: 24 Monate

Ersteller:
Entwicklungstechnologe

ersetzt
Version:

Datum	14.05.2010	002
Name	V. Grill	
Änderungsgrund	Aktualisierung Ardo, Ergänzung Nährwerte Big 8	