



Feine Gemüsesuppe, automatengerecht

Produktbeschreibung

Ein Gemüsebouquet aus Tomaten, Petersilie, Sellerie, Karotten, Zwiebeln und Spargel.

Zutaten

Maltodextrin, modifizierte Stärke, Jodsalz, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat, Dinatriuminosinat, Dinatriumguanylat), 8 % Gemüseextrakt (mit Sellerie), Palmfett (gehärtet), Aroma (mit Sellerie), 3 % Gemüse (Karotten, Tomaten), Hefeextrakt, Trennmittel E 341, Gewürze, Sellerieblätter, Petersilie, Säuerungsmittel Citronensäure
Aufgrund unseres umfangreichen Sortimentes verarbeiten wir eine Vielzahl von Rohstoffen, so dass unser Produkt Spuren von Senf, Soja, Milch, Ei und glutenhaltigem Getreide enthalten kann.

Zubereitung

Geräteverwendung:

Dosierung

ca. 10 g für 180 ml Becher

40 g für 1l Wasser

Ergiebigkeit: 6 x 1,0 kg für je 18 l Suppe

Nährwerte

100 g Rohprodukt enthalten durchschnittlich:

KJ	kcal	Eiweiß [g]	Kohlenhydrate [g]	Fett [g]	BE
1352	319	7,3	63,0	4,1	5,0

100 ml Zubereitung enthalten durchschnittlich:

KJ	kcal	Eiweiß [g]	Kohlenhydrate [g]	Fett [g]	BE
75	18	0,4	3,5	0,2	0,0

1 Portion (180 ml) enthält durchschnittlich:

KJ	kcal	Eiweiß [g]	Kohlenhydrate [g]	Fett [g]	BE
134	32	0,7	6,3	0,4	0,5

Technische Daten

Inhalt (netto): 6,0000 kg

Inhalt (brutto): 6,4500 kg

MHD: 24 Monate

RLZ: 1 Monate

Art.-Nr.: 418440

EAN-Nr.: 4000773418442

Gebinde/Pack.: 6 x 1 kg Kt. (6 St. à 1000 g)

Verpackungsmat.:

Lagerung: kühl und trocken

Palettierung: 10 / Lage 60 / Palette

VE Länge: **VE Breite:** **VE Höhe: (in cm)**

BE Länge: **BE Breite:** **BE Höhe: (in cm)**

EAN-VE:

Bezugsquelle:

Stat. Warennr.: 21041010

Produktvorteile

Produktmerkmale: Instant, ohne glutenhaltige Zutaten (laut Rezeptur), ohne lactosehaltige Zutaten (laut Rezeptur), vegetarisch, vegan

Analytik

Aerobe Gesamtkeimzahl:	100.000 /g	Kochsalz:	14 g
Enterobacteriaceen:	10.000 /g	Wasser:	5 %
E. coli:	100 /g	Relative Feuchte:	%
Staphylococcus aureus:	1.000 /g	pH-Wert:	
Listerien:	10 /g	Kohlendioxid:	%
Salmonellen:	n.n. /25g	Asche:	%
Bacillus cereus:	1.000 /g	3-MCPD:	mg/kg
Schimmel:	10.000 /g		
Hefen:	10.000 /g		
Clostridien:	100 /g		
aerobe und anaerobe Sporenbildner:	/g		

Zusatzstoffe

mit Geschmacksverstärker

Allergene

Die Information zu allergenen Inhaltsstoffen bezieht sich auf die Produktrezeptur. Die eventuelle Zugabe von Zutaten entsprechend der Zubereitungsanleitung wird nicht berücksichtigt. Spuren allergener Stoffe, die unbeabsichtigt während der Produktion in das Produkt gelangen können, sind nicht auszuschließen.

Folgende Stoffe sind enthalten: Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse

Diese Stoffe sind NICHT enthalten: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse, Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse, Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse, Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Milchzucker), Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse, Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse, Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 ppm, bezogen auf das verzehrfertige Erzeugnis), Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse (Schnecken, Muscheln, Kopffüßer)

Gentechnik

Das Produkt ist gemäß den EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel* nicht kennzeichnungspflichtig. (* VO (EG) Nr. 1829/2003 und VO (EG) Nr. 1830/2003).

Qualität

Das Produkt wird unter Beachtung der geltenden lebensmittelrechtlichen Vorgaben hergestellt. Dies beinhaltet vor allem die Einhaltung der Lebensmittelhygiene-Vorschriften und die Umsetzung der HACCP-Grundsätze sowie die Einhaltung und Umsetzung der Kennzeichnungsverpflichtungen. Die Qualitätssicherungssysteme unserer Lieferanten beinhalten Maßnahmen zur Qualitätsplanung, zur Qualitätslenkung sowie zu Qualitätsprüfungen.

Datum: 26.10.2010