



## Spezifikation

Version 01-01/2013

Datum 07.10.14

Seite: 1

Art.Nr 243909  
 Bezeichnung 11er Erbsen

Beschreibung: 7 - 10,2 mm, im gefrosteten, blanchierten Zustand, Tenderometerwert < 110,  
 Trockenmasse: max. 18%  
 Salz: max. 0,1 %  
 Nitrit: max. 7 ppm  
 Peroxidase negativ nach 60 Sekunden  
 Prüfmenge: 2 x 100 g

Zutaten: Erbsen

Allgemeine Bed.: - Herkunft:  
 - Rohware entspricht dem Kaufmuster.  
 - frei von Fremdkörpern  
 - enthält keine, nicht angeführte Produkte die eine Allergie auslösen können.  
 - metalldetektiert  
 - enthält keine bestrahlten Bestandteile  
 - es enthält kein gentechnisch verändertes Erbmaterial und ist auch nicht aus gentechnisch veränderten Rohwaren im Sinne der EG Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 hergestellt. Das Produkt zieht keine Deklarationspflicht im Rahmen der EG Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln, nach sich.  
 - entspricht den jeweils gültigen österreichischen und europäischen Erfordernissen des Lebensmittel-Recht. Dies beinhaltet auch Bestimmungen über Kontaminationen, Pestizidrückstände und Allergene.  
 - Das Material, seine Verpackung und alle Zutaten, die in der Herstellung, der Lagerung und Distribution verwendet werden, müssen in jeder Hinsicht mit den Erfordernissen des EU LM-Rechts übereinstimmen.  
 - Änderungen sind nur nach vorheriger Absprache mit der Firma 11er Nahrungsmittel GmbH erlaubt.

Allgemeine Bed.: Probemenge 250 g

Sensorik: typisch ausgeprägt nach Erbsen, frei von Fremdeinflüssen

Aussehen: einwandfreie, einheitliche grüne Ware, hergestellt aus frischen, gesunden, jungen, zarten Markerbsen, gewaschen, blanchiert, freifließend gefrostet. Die Ware ist frei von gelben und verfärbten Körnern, Faul- und Fraßstellen, frei von Schalen und Hülsenteilen sowie frei von Fremdkörpern

Kennwerte			Untergrenze	Richtwert	Obergrenze	ME
Mikrobiologisch	Enterobacteriaceae	n5c2		100,000	1.000,000	/g
	E. coli	N5c1		10,000	100,000	/g
	Bacillus cereus	<			10.000,000	/g

Nährwerte		tiefgekühlt—100g	GDA	zubereitet—100g	GDA
Energie		61,74 kcal	3,09 %	0,00 kcal	0,00 %
		258,50 KJ	3,09 %	0,00 kJ	0,00 %
		0,75 BE		0,00 BE	
Fett		0,60 %	0,86 %	g	0,00 %
ges. Fettsäuren		g	0,00 %	g	0,00 %
Kohlenhydrate		9,00 g	3,33 %	g	0,00 %
Zucker		g	0,00 %	g	0,00 %
Ballast		g	0,00 %	g	0,00 %
Eiweiß		4,90 g	9,80 %	g	0,00 %
Salz		0,00 g	0,00 %	0,00 g	0,00 %
Natrium		g	0,00 %	g	0,00 %

Allergene	Bestandteile	Info	enthalten	Mg	Me
	Glutenhaltige Prod.		<input type="checkbox"/>		
	Krebstiere & Produkt		<input type="checkbox"/>		
	Eier & Eierzeugnisse		<input type="checkbox"/>		
	Fisch & Fischprod.		<input type="checkbox"/>		
	Erdnüsse & Produkte		<input type="checkbox"/>		

mehr...



---

Soja & Sojaprodukte	<input type="checkbox"/>
Milch & Milchprod.	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen & Prod.	<input type="checkbox"/>
Sulfit > 10mg/kg	<input type="checkbox"/>
Sellerie	<input type="checkbox"/>
Senf & Senfprodukte	<input type="checkbox"/>
Lupine & Produkte	<input type="checkbox"/>
Weichtiere	<input type="checkbox"/>

---

[Ende]