

Produktspezifikation

Artikelbezeichnung:

Artikel-Nr. Ospelt food AG:	21804
Artikelbezeichnung:	Marroni in Caramelsauce
Sachbezeichnung nach LMV:	Marroni in Caramelsauce
Netto-Gewicht [Kg]:	1500g
Lieferantenanschrift:	Ospelt food AG Tiefrietstrasse 7 7320 Sargans
Identitätskennzeichen:	CH 301

Produktbeschreibung:

Produktionsland:	Schweiz
Aussehen:	Geschälte Marroni in Caramelsauce
Geruch:	Nach Caramel und Marroni
Geschmack:	Nach Caramel und Marroni
Textur:	Marroni noch leicht knackig im Biss

Herstellung / Zubereitung:

Herstellverfahren:	In der Verpackung sterilisiert.
Zubereitung:	Mikrowelle: Karton entfernen und Deckelfolie einstechen. Während 3 Min. bei 600 Watt erhitzen. Vor dem Servieren sorgfältig umrühren. Pfanne: Den Schaleninhalt in einer Pfanne zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. heiss werden lassen, gelegentlich rühren.

Haltbarkeit / Lagerung:

Lagerbedingungen:	Ohne Kühlung haltbar.
Haltbarkeit ab Lieferung:	120 Tage, nach dem Öffnen kühl lagern (<5°C) und innerhalb von drei Tagen verbrauchen.

Produktionsverfahren:

Deklarationsrelevante Verfahren:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> geräuchert | <input type="checkbox"/> frittiert |
| <input type="checkbox"/> aus Fleischstücken zusammengefügt | <input type="checkbox"/> paniert |
| <input type="checkbox"/> blanchiert | <input type="checkbox"/> aufgetautes Produkt |
| <input type="checkbox"/> durchgegart | <input type="checkbox"/> unter Schutzatmosphäre verpackt |
| <input type="checkbox"/> vorfrittiert | <input checked="" type="checkbox"/> andere: sterilisiert |
| <input type="checkbox"/> kein deklarationsrelevantes Verfahren | |

Nährwerte:

Merkmal	Einheit	Nennwert	Minimum	Maximum	Methode
Energiewert	kJ / 100 g kcal / 100 g	883 209			
Fett davon ges. FS	g / 100 g	0.5 <0.5			
Kohlenhydrat davon Zucker	g / 100 g	46 26			
Protein	g / 100 g	2.0			
Kochsalz	g / 100 g	0			

Verpackung / Palettierung:

	Verpackungsart (Karton, Beutel etc.)	Gewicht der Einheit (netto)
Primär Verpackung	Schlauchbeutel	1500g
Sekundär Verpackung	Karton	6 x 1500g

Mikrobiologie:

	Einheit	Grenzwert
Aerobe mesophile Keime	KBE/g	1000
Aerobe mesophile Sporen	KBE/g	1000
Anaerobe mesophile Keime	KBE/g	1000
Anaerobe mesophile Sporen	KBE/g	1000
Sulfitred. Clostridien	KBE/g	1000

Zutaten und weitere Angaben nach LIV/LMIV:

Zutaten / Zusatzstoffe	Herkunft/Fanggebiet (FAO)	%
Kastanien	Italien / Portugal	70
Gebrannter Zucker		22
Wasser		

Deklaration:

Zutaten: Kastanien 70% (Italien, Portugal), gebrannter Zucker 22%, Wasser

Ingrédients: châtaignes 70% (Italie, Portugal), sucre caramélisé 22%, eau

Ingredienti: castagne 70% (Italia, Portogallo), zucchero caramellato 22%, acqua

Weitere Angaben:

Allgemein:

Haltungsart bei Eiern: Bodenhaltung Freiland keine enthalten

Tierart der Gelatine: Schwein Rind / Kalb keine enthalten

Behandlung der Öle / Fette:
Wenn gehärtet, welche: gehärtet ungehärtet keine enthalten

Ovo-lacto-vegetarisch: ja nein

Alkoholfähig:
Wenn ja, wie viel: ja nein

GVO:

Enthält der Rohstoff GVO-Zutaten gemäss EG Nr.1829 und aktueller LMV?

ja nein

Wenn ja, welche:

Allergene:

Enthält der Rohstoff eine oder mehrere allergene Komponenten nach aktueller LMV?

ja nein

Wenn ja, welche:

Label:

Bio Produkt: ja nein Bio
Wenn ja, welche Qualität: Knospe Suisse Knospe
Und zertifiziert durch:

Andere zertifizierte Label:

Und zertifiziert durch:

Code-Nummer:

Datum:

10.07.2019

Unterschrift des Produzenten:

Chantal Frölich