

PRODUCTSPEZIFIERUNG

Produkt

Name	Weinbergschnecken mit Kräuterbutter 12 Stück auf einem Teller
Wissenschaftliche Namen	Helix lucorum
Eigenschaften	roh, tiefgefroren
Herkunft	Frankreich
Beschreibung des Produktes	Schnecken mit Kräuterbutter, im Haus
Konsistenz	weich
Farbe, Aussehen	Schneck (braun/grau) mit Kräuterbutter (grün)
Geschmack	arttypisch
Geruch	arttypisch
Größe	7,4 g pro Schneckenhaus
Herstellung	-
Lieferperiode	Januar bis Dezember

Verpackung

Artikel Nr.	013417
Inhalt	89 g (12 Schnecken)
Verkafeinheiten/Karton	12
Verpackung	normale Atmosphäre
Primärverpackung	Aluminiumschalen mit transparenter Folie mit Etikett
Material	Aluminium
Ausmaß	Ø 16,7 cm x 2,6 cm
Gewicht	Aluminiumschale 8,3 g und Folie 1,4 g
Etikett	0,9 g
Kode E.A.N.	3268270814384
Sekundärverpackung	Karton
Material	Karton
Ausmaß (l x b x h)	36 x 19,5 x 19,0 cm
Gewicht	2,08 kg bruto
Kode E.A.N.	3576280572065
Kartons/Lage	-
Lagen/Palette	-
Kartons/Palette	-
Palettenformat	euro (120 x 80 x 15 cm)

Aufbewahrung

Lieferungstemperatur	max. -15°C
Aufbewahrungstemperatur	max. -18°C
Haltbarkeit nach der Produktion	24 Monate
Haltbarkeit bei der Anlieferung	mindestens 12 Monate
Haltbarkeit nach dem Auftauen	2 Tage im Kühlung
Produktionskode	Order Nummer von 5 Ziffern z.b. 45481

Zutaten

Schnecken (50%)
Butter (37%)
Petersilie (4%)
Wasser
Knoblauch (6%)
Salz
Kräuter
Aromatische Pflanzen (Sellerie)

Nährwert /100g

Brennwert	1358 kJ (329 kcal) / 100 g
Fettstoffe	31,0 g
<i>davon gesättigte</i>	24,0 g
Kohlenhydrate	3,0 g
<i>davon Zucker</i>	1,5 g
Ballaststoffe	0,0 g
Proteine	8,5 g
Salz	1,5 g

Physich-chemische Eigenschaften

pH	-
Salz	-
Glasierung	-

Mikrobiologische Vorschriften (bei Anlieferung in KBE/g)

	m	M
Aerobe Keimzahl (30°C)	<100.000	<500.000
Staphylococcus aureus	<10	<500
Enterobacteriaceae	<10	<500
Hefen/Schimmel	<100	<5.000
E.Coli	<10	<100
Listeria monocytogenes	abwesend in 25 g	<10
Salmonella spp.	abwesend in 25 g	abwesend in 25 g

Besondere Qualitätseigenschaften

Toxische Daten <i>EU regulation 1881/2006 (and the following revisions)</i> <i>EU regulation 37/2010 (and the following revisions)</i>	entspricht den gesetzlichen Normen für Schwermetalle, Toxinen und andere chemische Rückstände
Metalle	frei von magnetische und nicht-magnetische Metalle
Produkteigen Materialien	-
Bestrahlung	das Produkt ist nicht bestrahlt
Genetische Modifikation (<i>1829-1830/2003 EU</i>)	genetisch modifizierte Bestandteile sind nicht verwendet

Bereitung

Dieses Produkt ist nicht gleich tauglich, ohne weitere Bereitung wie Kochen, Grillen oder Braten. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Dieses Produkt ist nach dem Auftauen beschränkt haltbar.

Anwesenheit von Bestandteilen i.Z.m. Allergie/Diät (ALBA liste)

1. Milcheiweiß	+	20. Nüsseöl	-
2. Laktose	+	21. Erdnüsse	-
3. Ei	-	22. Erdnussöl	-
4. Soja-Eiweiß	-	23. Sesam	-
5. Soja-Öl	-	24. Sesamöl	-
6. Kleber	-	25. Glutaminat	-
7. Weizen	-	26. Sulfit (E220-E228)	-
8. Roggenkernmehl	-	27. Benzoesäure (E210-E213)	-
9. Rindfleisch	-	28. Azo-Farbstoffen	-
10. Schweinefleisch	-	29. Tartrazin (E102)	-
11. Hühnerfleisch	-	30. Zimt	-
12. Fisch	-	31. Vanille	-
13. Krebstiere	+	32. Koriander	-
14. Weichtiere	-	33. Sellerie	+
15. Mais	-	34. Umbelliferae	-
16. Kakao	-	35. Karotte	-
17. Hefe	-	36. Lupine	-
18. Hülsenfrüchte	-	37. Senf	-
19. Nüsse	-		

Bevölkerungsgruppe

Dieses Produkt ist geeignet für alle Bevölkerungsgruppen. Dieses Produkt ist nicht für Personen mit einer Allergie für Bestandteile die in der ALBA Liste erwähnt werden.