



Spezifikation

Version 03/03-2014

Datum 07.10.14

Seite: 1

Art.Nr 243847 Bezeichnung 11er Broccoliröschen 40-60

Beschreibung: IQF gefrostete Broccoliröschen mit einer Größe zwischen 40-60mm. Hergestellt in einem optimierten Gefrierverfahren aus frischen sauberen und gesunden Stielen der Pflanzenart brassica oleraceae var. italica. Der Blanchier- und Gefrierprozess garantiert die Stabilität von Farbe und Geschmack. Die Produkttemperatur bleibt nach dem Blanchieren unter - 18°C. Das Produkt ist frei von Fremdmaterial, relativ frei von Flecken und hat eine gute gleichmäßig leuchtend grüne Farbe, ist frisch und sauber.

Zutaten: Broccoliröschen

Zubereitung: Kochtopf: unaufgetaut im köchelnden Salzwasser bis zur gewünschten Festigkeit garen, würzen und weiterverarbeiten.
 Kombidämpfer: Den Kombidämpfer auf 150° C vorheizen, die gewünschte Menge 7 Minuten erhitzen, nach der halben Zubereitungszeit einmal umrühren.
 Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Sensorik: Farbe: Die Broccoliröschen haben eine natürliche gleichmäßige hellgrüne Farbe. Die Unterseite ist etwas blasser, was charakteristisch ist für geschnittene Stiele. Ein schwach lila Farbton ist erlaubt, er ist charakteristisch für bestimmte Sorten.
 Die Stiele sind frei von zu beanstandender Oxidation.
 Geschmack: Die Broccoliröschen besitzen einen süßen und frischen Geschmack und sind frei von verdorbenem Geruch oder Geschmack.
 Konsistenz: Die Broccoliröschen besitzen eine frische, feine Textur, knackig und zart im Biss. Sie sind frei von wahrnehmbaren Fasern, die die Gesamtcharakteristik beeinträchtigen könnten.

MHD & Lagerbed.: 24 Monate ab Produktion, bei mind. - 18 °C lagern

GMO Im Sinne der VO (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und der VO (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln, enthält das Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand keine gentechnisch veränderten Organismen bzw. ist nicht aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt.

Kennwerte		Untergrenze	Richtwert	Obergrenze	ME
Physikalisch	Kerntemperatur			-18,000	°C
	Anteil	Fremdmater		0,000	%
	Anteil	Stiel>10mm		7,000	%
	Durchmesser	60-70 mm		10,000	%
Optisch	Durchmesser	30-40 mm		10,000	%
	Flecken 6-10 mm	Anteil		1,000	%
	Flecken 2-6 mm	Anteil		3,000	%
	Optik - Aussehen	prüfen	1,000	1,000	
Mikrobiologisch	Bruch	<10mm		3,000	%
	Bacillus cereus			10.000,000	/g
	Enterobacteriaceae		1.000,000	10.000,000	/g
	E. coli		10,000	100,000	/g

Nährwerte	Energie	tiefgekühlt—100g		zubereitet—100g	
		GDA		GDA	
	40,69	kcal	2,03 %	0,00	kcal
	170,38	KJ	2,03 %	0,00	kJ
	0,27	BE		0,00	BE
	Fett	0,32 %	0,46 %	g	0,00 %
	ges. Fettsäuren	0,16 g	0,80 %	g	0,00 %
	Kohlenhydrate	3,27 g	1,21 %	g	0,00 %
	Zucker	1,88 g	2,09 %	g	0,00 %
	Ballast	2,18 g	8,72 %	g	0,00 %
	Eiweiß	5,03 g	10,06 %	g	0,00 %
	Salz	0,05 g	0,83 %	0,00 g	0,00 %
	Natrium	0,02 g	0,83 %	g	0,00 %

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

mehr...



Fisch & Fischprod.	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse & Produkte	<input type="checkbox"/>
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]