



## Produktspezifikation

### Artikel/Verkehrsbezeichnung:

#### Napolitana

Sauce mit Tomaten, Mischgemüse, Zwiebeln und Gewürzen, verzehrfertig zubereitet und portioniert

Artikelnummer: **TK6101**

Produktbeschreibung:	
Maß:	Beutel = 130 g Inhalt
Aussehen:	Tomatenrot mit sichtbaren Gemüsestückchen
Geruch:	fruchtig
Geschmack:	Würzig, frisch nach Tomaten

Bestandteile:	pürierte Tomaten	107,9 g	83,0 %
	sonstiges	22,1 g	17,0 %
<b>Gesamtgewicht/ Frischegewicht:</b>	130,0 g		

Zutaten in mengenmäßig absteigender Reihenfolge:	Tomaten (Tomaten, Tomatensaft, Salz, Säuerungsmittel: E330), Mischgemüse (Karotten, Porree, <b>Sellerie</b> ), Zwiebeln, Olivenöl, Salz, Knoblauchöl (Knoblauch, Rapsöl), Würze [(enthält <b>Soja</b> ), Meersalz, Palmfett, Gewürze (enthalten <b>Selleriesamen</b> )]Zucker, Pfeffer, Lorbeer.
---	--

Ernährungsphysiologische Parameter (per 100 g durchschnittlich):	
Brennwert [kJ]	187
Brennwert [kcal]	44
Eiweiß [g]	1,3
Kohlenhydrate [g] davon Zucker [g]	5,4 0,3
Fett [g] davon gesättigte Fettsäuren [g]	1,9 0,2
Ballaststoffe [g]	0,4
Salz [g]	1,3



Allergene	enthalten		Spuren	In welcher Zutat?
	ja	nein		
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellt Erzeugnisse		X		
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X		
Eier und Eierzeugnisse		X		
Fisch und Fischerzeugnisse		X		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X		
Soja und Sojaerzeugnisse	X			Würze
Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)		X		
Schalenfrüchte und Schalenfrüchteezeugnisse		X		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	X			Mischgemüse, Würze
Senf und Senferzeugnisse		X		
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse		X		
Schwefeldioxid und Sulfite als SO <sub>2</sub> (mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)		X		
Lupine und Lupineerzeugnisse		X		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		x		

## Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

nein

## Lager- und Transportbedingungen

Temperatur:	-18 °C
MHD bei Produktion:	12 Monate
RLZ bei Anlieferung:	30 Tage

## Verpackung / Verpackungsmaterial

Verpackungseinheit	Karton
Nennfüllmenge	25 Beutel à 130 g
Maße des Umkartons L/B/H	29 x 23,5 x 10 cm
Palette	/
Maße der Palette L/B/H	Standard Europalette
Gesamtstückzahl pro Palette	/



### Mikrobiologische Parameter nach DGHM (Stand: März 2018)

Probe Nr.		18-040539-03*)
Salmonellen / 25 g		negativ
Escherichia coli	MPN/g	<3,0
Coliforme Keime	MPN/g	<3,0
Aerobe Keimzahl bei 30° C	KBE/g	300
Clostridien, sulfitreduzierend	KBE/g	<10
Hefen	KBE/g	<100
Schimmelpilze	KBE/g	<100
Staphylokokken, koagulase-pos.	KBE/g	<10

\*) Wessling GmbH, 48341 Altenberge

Hinsichtlich der durchgeführten Untersuchung ist die Probe von einwandfreier Beschaffenheit. Sie entspricht diesbezüglich den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

EAN-Code	Lot
4260319010008	

### Behandlungsmethoden / Zubereitungshinweis

Ungeöffneten Beutel in heißem Wasser ca. 1 Minute ziehen lassen. Nach dem Erwärmen nicht wieder einfrieren.