

Produktspezifikation

Produktname: TK –Esskastanien



Produktbeschreibung: Maronen-Esskastanien, geschält, blanchiert

Zubereitungsangaben: Im vorgeheizten Backofen bei 180-200 °C ca. 10 Min. erwärmen.

oder

Die Esskastanien in einer beschichteten Pfanne ohne Fett erwärmen/rösten.

ACHTUNG:
NICHT ROH VERZEHREN!

Herkunft: je nach Verfügbarkeit

Sensorik:

Geruch/Geschmack: frische Kastanien, frei von fremden Geschmack oder Aromen.
 unifarben hell- bis dunkelbraun
 Geruch arttypisch

Abmessung/Größe

Sortierung/Kalibr.

180/210 Stk./kg, Bruch-Stück 3 %, Verfärbungen 2 %

Transport- u.

Lagerbedingungen:

bei mind.-18°C

Restlaufzeit bei entsprechenden Transport- u. Lagerbedingungen

Restlaufzeit ab Produktion: 24 Monate

Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung: 12 Monate

Verpackung: Polybeutel zu 1 kg und 2,5 kg

Umverpackung <i>Kartons mit Einheit:</i>	Anzahl Umverpackung/Palette
4 x 2,5 kg	50
2 x 2,5 kg	110
5 x 1 kg	84

Nährwerte pro 100 g (Durchschnittswerte)

Energie lt. LMIV	206,5 kcal
Brennwert lt. LMIV	870,8 kJ
Fett davon:	1,9 g
gesättigte Fettsäuren	0,3 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	1,0 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate davon:	40,1 g
Zucker	13,5 g
Ballaststoffe	8,6 g
Eiweiß	2,9 g
Salz	0,0 g
BE	3,3 BE

Die Daten werden nach bestem Wissen und Gewissen geprüft, bzw. unverändert aus dem BLS zur Anzeige gebracht. Wir weisen darauf hin, dass wir weder Richtigkeit garantieren noch die Brauchbarkeit für bestimmte Zwecke. In jedem Fall schließen wir Haftung und Gewährleistung, soweit gesetzlich zulässig, aus.

Allergie- und stoffwechselkrankheitsrelevante Inhaltsstoffe bzw. durch den Herstellungsprozess bedingte, möglicherweise enthaltene Spuren: *

**laut VO 1169/2011 inkl. allen Folgeverordnungen*

Zutaten	NICHT enthalten
glutenhaltiges Getreide u. –erzeugnisse	☐ Eventuell Spuren
Krebstiere u. –erzeugnisse	☒
Eier u. Eiererzeugnisse	☒
Fisch u. Fischerzeugnisse	☒
Erdnüsse u. –erzeugnisse	☒
Soja u. –erzeugnisse	☒
Milch u. –erzeugnisse (einschließlich Lactose)	☒
Schalenfrüchte u. –erzeugnisse	☒
Sellerie u. –erzeugnisse	☒
Senf u. –erzeugnisse	☒
Sesamsamen u. –erzeugnisse	☒
Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂ angegeben.	☒
Lupine und Lupinenerzeugnisse	☒
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	☒

Gentechnik

Hiermit bestätigen wir Ihnen, dass das an Sie gelieferte Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand kein gentechnisch verändertes Erbmateriale enthält und auch nicht aus gentechnisch veränderten Rohwaren hergestellt ist.

Das Produkt zieht keine Deklarationspflicht im Rahmen der EG Verordnung Nr. 49/2000, 1139/98 und 50/2000 bzw. nach der Verordnung (EG) 1829/2003 „über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel“ sowie der Verordnung (EG) 1830/2003 „über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln“ und der daraus abgeleiteten Verordnung, die nach ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt in Kraft tritt und die bisher geltenden Verordnungen ersetzt, nach sich.

Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffen und Aromen.

Mikrobiologie

Hiermit bestätigen wir die Einhaltung der EU-Verordnung 2073/2005 einschließlich deren Änderungen.

Die Freiheit von pathogenen Stoffen und Mikroorganismen wird angestrebt.

Unsere Ware wird unter Beachtung der folgenden mikrobiologischen Richtwerte gehandelt:

Parameter	Einheit	Richtwert	Warnwert
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KbE/g	10^6	10^7
Enterobacteriaceae	KbE/g	10^4	10^5
Escherichia coli	KbE/g	10^2	10^3
Hefen	KbE/g	10^4	10^5
Schimmelpilze	KbE/g	10^3	10^5
Salmonella	In 25 g	-	Nicht nachweisbar
Listeria monocytogenes	KbE/g	-	10^2

Mikrobiologische Gutachten können auf Anforderung vom Kunden 14 Tage vor Auslieferung in Auftrag gegeben werden, soweit eine Untersuchung möglich und Kapazitäten im Labor vorhanden sind. Die Kosten hierfür trägt der Kunde.

Rückstände & Kontaminanten

Hiermit bestätigen wir die Einhaltung der Grenzwerte für Pestizide gemäß EU-Verordnung 396/2005 einschließlich deren Änderungen sowie für Kontaminanten gemäß 1881/2006 einschließlich seiner Änderungen.

Rückstandsanalysen können auf Anforderung vom Kunden 14 Tage vor Auslieferung in Auftrag gegeben werden, soweit eine Untersuchung möglich und Kapazitäten im Labor vorhanden sind. Die Kosten hierfür trägt der Kunde.

Verpackung

Hiermit bestätigen wir, dass produktberührende Verpackungsmaterialien verwendet werden, die den gesetzlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung und dem österreichischen und europäischen Recht, insbesondere der EU-Verordnung 1935/2004, 2023/2006 & 10/2011 sowie deren Änderungen entsprechen und für den sachgerechten Gebrauch für Lebensmittel geeignet sind.