

6009 Kebabpfanne



Gewicht

Netto: 138 g
Brutto: 155 g
Zubereitet: 500 g

Haltbarkeit

Das Produkt hat ein Mindesthaltbarkeitsdatum von 5 Jahren ab Herstellungsdatum bei Zimmertemperatur lagern. Ein geöffneter Beutel ist wie Frischware zu behandeln. Die Mahlzeit sollte innerhalb von 2 Stunden nach dem hinzugeben von Wasser verzehrt werden.

Zubereitung

Obere Kante des Beutels an der Reißmarkierung abtrennen. Warmes Wasser bis zur Füllmarkierung hinzufügen (3,6 dl). Umrühren. Beutel mit dem Verschluss schließen und 8 Minuten ziehen lassen.

GTIN F-pak: 7036480052225

Artikelnummer 14 Stck: 6009

GTIN D-pak 14 Stck: 07036489060092

TARIC code: 1904901000

HS code: 190490

Herkunft: Norway / Norge

Scharfes Hähnchenfleisch mit Reis und würzigem Geschmack

Zutaten

Reis (39%), Kebabfleisch (Fleischprodukt von Huhn (82%), Gewürze, Stabilisator (E450, E451), Dextrose, Kartoffelfaser, Salz, Antioxidantien (E301, Rosmarineschmack)) (13%), Zwiebeln, Paprika (7,2%), Tomatenpaste, Maiskölbchen (5,3%), Sauerrahm (**Milch**), Lauch (4,4%), Rapsöl, Maisstärke, Fleischbouillon (Hefeextrakt, Maltodextrin, Salz, Rapsöl, Fleischextrakt, karamellisierter Zucker, Zwiebeln), Gewürze, Zucker, Knoblauch, Antioxidans (Rosmarinextrakt, Ascorbinsäure).

Allergene: Laktose, Milch.

Glutenfrei

Nährstoffe

	Pro 100 g	Pro portion	Pro 100 g Fertigprodukt	Energie %
Energie (kJ)	1810	2498	500	
Energie (kcal)	432	597	119	
Fett (g)	17	23	4,7	36
↳ Davon gesättigte Fettsäuren (g)	4,4	6,1	1,2	
Kohlenhydrate (g)	55	76	15,2	52
↳ Davon Zucker (g)	8,8	12,1	2,4	
Ballaststoffe (g)	6	8	1,5	
Protein (g)	12	17	3,3	11
Salz (g)	2,8	3,9	0,8	
Wasser	Max 5 %			

Mikrobiologische Anforderungen

Mikroorganismen	Ziel (cfu / g)	Max (cfu / g)	Ref. verfahren
Gesamt	<10 000	100 000	NMKL 86
Coliforme	0	<10	NMKL 44
E. coli	0	<10	NMKL 125
Bacillus cereus	0	<10	NMKL 67
Salmonella	0	0 / 25 g	NMKL 71/PCR
Schimmel und hefe	<100	5000	NMKL 98

Meursing Tabelle

	Stärke	Zucker	Milchprotein	Milchfett
Grams	49,1	2,1	0,5	7,2
Prozent	35,6	1,5	0,4	5,2