

6002 Rindfleisch-Kartoffeleintopf



Traditionelles Norwegisches Gericht mit Rindfleisch, Karotten, Steckrüben und Kartoffeln

Zutaten

Kartoffel (47%), Rindfleisch (Fleischprodukt von Rindfleisch (84%), Salz, Pflanzenfasern (Kartoffel, Karotte, Bambus), Stabilisator (E450), Antioxidans (Rosmarinextrakt)) (14%), Steckrüben, Rapsöl, Karotte (8,2%), Zwiebeln, Maisstärke, Fleischbouillon (Hefeextrakt, Maltodextrin, Salz, Rapsöl, Fleischextrakt, karamellierter Zucker, Zwiebeln), Salz, Schwarzer Pfeffer (0,08%), Antioxidans (Rosmarinextrakt, Ascorbinsäure).

Allergene: Keine.

Glutenfrei, Laktosefrei, Ohne Milch

Nährstoffe

	Pro 100 g	Pro portion	Pro 100 g Fertigprodukt	Energie %
Energie (kJ)	2160	2333	476	
Energie (kcal)	516	557	114	
Fett (g)	32	35	7,1	57
↳ Davon gesättigte Fettsäuren (g)	4,0	4,3	0,9	
Kohlenhydrate (g)	41	44	9,0	33
↳ Davon Zucker (g)	6,0	6,5	1,3	
Ballaststoffe (g)	6	6	1,3	
Protein (g)	13	14	2,9	10
Salz (g)	3,0	3,2	0,7	
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	8,6	0,0	0,0	0,0
Prozent	8,0	0,0	0,0	0,0