

Produktspezifikation (Product Specification)

PRODUKT / PRODUCT:	Erdnusskerne BBQ Ravioli / <i>peanuts with a BBQ pastry crust ravioli</i>
ARTIKEL NR: / ARTICLE NO:	ERDBAR_001
HERKUNFT / ORIGIN:	China / <i>China</i>
BESCHREIBUNG / DESCRIPTION:	Erdnusskerne im würzigen Teigmantel / <i>peanuts with spicy pastry crust</i>
ZUTATEN / INGREDIENTS:	Erdnusskerne 31%, Weizenmehl (Gluten), Zucker, Maisstärke, Maismehl, Palmöl, Sojasoße (Sojabohnen, Weizen, Koji, Wasser, Salz), Salz, Zwiebel, Dextrin, BBQ-Würzmittel (Würzmittel (Ingwer, Muskat, Sellerie, Paprika, Rapsöl), Rauchöl (Soja), geröstetes Knoblauchöl), Kartoffelstärke, Backtriebmittel: E500ii, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Sellerie, Knoblauch, Farbstoff: E160c / <i>peanuts 31%, wheat flour (gluten), sugar, corn starch (maize), corn flour (maize), palm oil, soy sauce (soybean, wheat, koji, water, salt), salt, onion, dextrin, BBQ seasoning (seasoning (ginger, nutmeg, celery, paprika, rapeseed oil), smoked oil (soy), roasted garlic oil), potato starch, raising agent: E500ii, acidifier: citric acid, celery, garlic, colouring: E160c</i>
LAGERUNG / STORAGE:	kühl (10 - 15°C), trocken und dunkel <i>cold (10 - 15°C), dry and dark</i>
VERPACKUNGSEINHEIT / PACKAGING VALUE:	0,5 kg im Folienbeutel/ <i>in foil bag</i>
<u>ORGANOLEPTISCHE PARAMETER / ORGANOLEPTIC VALUES:</u>	
AUSSEHEN / APPEARANCE:	Erdnusskerne im BBQ-Teigmantel / <i>peanut kernels in a BBQ pastry crust</i>
GERUCH / SMELL:	arteigen, nach frittiertem Teig, ohne Fremdgeruch / <i>characteristic, like deep-fried pastry, without foreign smell</i>
GESCHMACK / TASTE:	arteigen, nussig, würzig, nach Barbecue, ohne Fremdgeruch / <i>characteristic, nutty, spicy, like barbecue, without foreign taste</i>
KONSISTENZ / TEXTURE:	arteigen, knackig, knusprig / <i>characteristic, crunchy, crispy</i>

CHEMISCHE PARAMETER / CHEMICAL VALUES:

FEUCHTIGKEIT / <i>MOISTURE</i> :	ca. 7,8 % / <i>approx. 7,8 %</i>
NATRIUM / <i>SODIUM</i> :	315,9 mg
AFLATOXINE / <i>AFLATOXINS</i> (B1):	max. 2 ppb (µg/kg)
AFLATOXINE / <i>AFLATOXINS</i> (B1, B2, G1, G2):	max. 4 ppb (µg/kg)

MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER / MICROBIOLOGICAL VALUES:

GESAMTKEIMZAHL / <i>TOTAL PLATE COUNT</i> :	< 1.000.000 KbE/g / <i>cfu/g</i>
HEFEN / <i>YEASTS</i> :	< 100.000 KbE/g / <i>cfu/g</i>
SCHIMMELPILZE / <i>MOULDS</i> :	< 100.000 KbE/g / <i>cfu/g</i>
ESCHERICHIA COLI / <i>ESCHERICHIA COLI</i> :	< 100 KbE/g / <i>cfu/g</i>
LISTERIA MONOCYTOGENES / <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i> :	negative / <i>negative</i> (in 0,01 g)
SALMONELLEN / <i>SALMONELLEN</i> :	negative / <i>negative</i> (in 25 g)

PHYSIKALISCHE PARAMETER / PHYSICAL VALUES:

BRUCHGEHALT / <i>BROKEN MATTERS</i> :	max. 3 % nach Verpacken im Ursprung / <i>after packing in origin</i>
---------------------------------------	--

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (in 100g)

ENERGIE / <i>ENERGY</i> (in kj):	1933
ENERGIE / <i>ENERGY</i> (in kcal):	461
FETT / <i>FAT</i> :	20,4 g
-DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN / <i>THEREOF SATURATED FATTY ACIDS</i> :	4,3 g
-DAVON EINFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN / <i>THEREOF MONO UNSATURATED FATTY ACIDS</i> :	11,6 g
-DAVON MEHRFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN / <i>THEREOF POLY UNSATURATED FATTY ACIDS</i> :	3,6 g
KOHLLENHYDRATE / <i>CARBOHYDRATES</i> :	56,5 g
-DAVON ZUCKER / <i>THEREOF SUGAR</i> :	19,7 g
BALLASTSTOFFE / <i>DIETARY FIBRE</i> :	3,1 g
EIWEIß / <i>PROTEIN</i> :	11,2 g
SALZ / <i>SALT</i> :	0,79 g

GVO / GMO: Nein. / *No.*

KoRo Handels GmbH
Koppenplatz 9
10115 Berlin
E-Mail: service@korodrogerie.de



BESTRAHLUNG / IONIZING

RADIATION:

Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.
The product is not treated with ionizing radiation.

ALLERGENE / ALLERGENS:

Erdnüsse / *peanuts*
Weizen / *wheat*
Gluten / *gluten*
Soja / *soy*
Sellerie / *celery*

kann Spuren
enthalten von:
*traces can be
contained:*

Krebstieren	<i>crustaceans</i>
Ei	<i>egg</i>
Fisch	<i>fish</i>
Milch	<i>milk</i>
Laktose	<i>lactose</i>
Nüsse	<i>nuts</i>
Mandeln	<i>almonds</i>
Weichtieren	<i>molluscs</i>
Sesam	<i>sesame</i>
Schwefeloxide (Sulfite)	<i>sulfites</i>

Die Angaben wurden auf der Basis der im Vorfeld durchgeführten Rückstandsanalyse des Importeurs durchgeführt.