

Produktspezifikation

Resama GmbH - Treffpunkt Dysphagie, Saarbrücker Straße 38, 66424 Homburg
 Telefonnummer: 06841/7393254
 Fax: 06841/7393252
 E-Mail: info@resama-gmbh.com
 16.11.2015



Artikel-Bezeichnung:	SooftMeals	Rotkraut, passiert und zubereitet
Artikelnummer:	100 026	

1 Allgemeine Angaben

Marke	SooftMeals® Passierte Kost-Top in Form!
Produktkategorie	SooftMeals® Menükomponenten
Ursprungsland:	Deutschland
GTIN-Nummer:	4016183000269
Zolltarifnummer:	20049098
Einzelgewicht	50 g
Form	Taler



2 Zutaten (Zutaten in mengenmäßig absteigender Reihenfolge)

Verkehrsbezeichnung

Zutaten

64% Rotkraut passiert, 23% Apfelmus, Zwiebeln, **HÜHNEREIWEISSPULVER**, Kartoffelgrieß, modifizierte Tapiokastärke, Zucker, jodiertes Speisesalz, Kümmel.

3 Sensorische Qualitätsmerkmale

Aussehen	Taler
Konsistenz	Auf krankheitsbestimmte Dysphagie abgestimmt
Geruch	Typisch
Geschmack	Typisch
Fremdbestandteile/Besatz	Keine Fremdbestandteile

4 Nährwertangaben in 100 g

Kilojoule	189	Kilokalorien	45	Proteinheiten	0,6
Eiweiß (g)	3,30	Kohlenhydrate (g)	7,17	Zucker (g)	1,24
Fett (g)	2,43	Ges. Fettsäuren (g)	0,54	Salz (g)	0,53

Nährwertangaben berechnet aus anerkannten Nährwertdateien

5 Allergieauslösende Inhaltsstoffe

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU Einstufung

		im gelieferten Produkt		*Kreuz- kontamination	Angabe des Inhaltsstoffes
		nein	ja		
1	Glutenartiges Getreide u. -erzeugnisse	X		X	
2	Krebstiere u. -erzeugnisse	X			
3	Eier u. Eiererzeugnisse		X		In Hühnereierweißpulver
4	Fisch u. -erzeugnisse	X			
5	Erdnüsse u. -erzeugnisse	X			
6	Milch u. -erzeugnisse einschl. Lactose	x			
7	Soja u. -erzeugnisse	X			
8	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. -erzeug.	X			
9	Sellerie u. -erzeugnisse		X		Kann Spuren enthalten
10	Senf u. -erzeugnisse	X			
11	Sesamsamen u. -erzeugnisse	X			
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben	X			
13	Lupinen und Lupinenerzeugnisse	X			
14	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	X			
15	Sonstige	X			

5 Allergieauslösende Inhaltsstoffe				
Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste				
1	Kuhmilchprotein	x		
2	Lactose	x		
3	Hühnerei		X	In Hühnereieiweißpulver
4	Sojaprotein	X		
5	Sojaöl	X		
6	Gluten	X		x
7	Weizen	X		
8	Roggen	X		
9	Rind	x		
10	Schwein	X		
11	Huhn	X		
12	Fisch	X		
13	Schalen- und Krebstiere	X		
14	Mais	X		
15	Kakao	X		
16	Hefe	X		
17	Gemüse/Hülsenfrüchte		X	Rotkraut
18	Nüsse	X		
19	Nussöl	X		
20	Erdnuss	X		
21	Erdnussöl	X		
22	Sesam	X		
23	Sesamöl	X		
24	Glutamat	X		
25	Sulfid (E220 bis E228)	X		
26	Benzoesäure und PHB (E210 bis E219)	X		
27	AZO-Farbstoffe	X		
28	Tartrazin (E102)	X		
29	Zimt	X		
30	Vanillin	X		
31	Koriander	X		
32	Sellerie		X	Kann Spuren enthalten
33	Umbellifereae	X		
34	sonstige	X		
Erklärung zur Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen Stand: Hiermit bestätigen wir Ihnen, dass bei oben genanntem Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand gemäß den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln und gemäß den neuen Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln keine gentechnisch veränderten Rohstoffe eingesetzt werden und die Artikel nicht aus gentechnisch veränderten Organismen bestehen bzw. keine gentechnisch veränderten Organismen enthalten und nicht kennzeichnungspflichtig sind. Dies gilt auch für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffen und Aromen. Sollte eine Kennzeichnungspflicht entstehen, werden wir den Kunden umgehend und vor Anlieferung der Ware in Kenntnis setzen.				
Keine gentechnisch veränderte Rohstoffe				
6 Lagerbedingungen und Haltbarkeit				
MHD ab Erzeugungsdatum	365 Tage			
Transportbedingungen:	tiefgekühlt -18°C			
Lagerbedingungen:	tiefgekühlt -18°C			
Restlaufzeit bei Anlieferung:	320 Tage			
7 Verpackungsdaten				
Gebinde Inhalt	40 x 50 g			
Nettogewicht je Gebinde	2000 g			
Bruttogewicht je Gebinde	2100 g			
Gebindemaß (L/B/H)	355 x 210 x 130 mm			
8 Palettenfaktor				
Anzahl Lage je Palette	12			
Gebindeanzahl je Palettenlage	12			
Gebindeanzahl je Palette	144			
Palettenhöhe	158 cm			
9 Zubereitungsempfehlung				
Kombidämpfer gedeckelt: ca. 20 Min., Mobiles Tablettssystem ca. 30 Min., Regenerationswagen ca. 30 Min., Mikrowelle 1000 W ca. 1 Min., Nur ungefähre Zeitangaben, da das Erreichen der Kerntemperatur vom verwendeten Gerätetyp abhängig ist.				
Homburg, den 26.02.2016				