QUALITÄTSBESCHREIBUNG:

Unsere VACU'PUFF ZWIEBELN gekibbelt Prod. Nr. 0801VP werden aus feldfrischen gelben Zwiebeln hergestellt. Die Zwiebeln werden sortiert, geschält, gewaschen und geschnitten. Danach erfolgt eine schonende Trocknung durch Heißluft. Die getrocknete Rohware wird dann teil-rekonstituiert und mittels unseres patentierten Vacu'Puff-Verfahrens batchweise puffgetrocknet. Dadurch wird die Ware für Instant-Anwendungen einsetzbar.

Botanische Bezeichnung: *Allium cepa* *(Amaryllidaceae)*
Zutaten: Zwiebeln
Ursprung Rohware: EU (Frankreich)
Herstellungsland: EU (Frankreich)

SENSORISCHE MERKMALE:

Aussehen: cremefarbene bis gelbe Zwiebelstücke
Geruch: typisch nach Zwiebeln, ohne Fremdkomponente
Geschmack: arteigen, charakteristisch nach Zwiebeln, ohne Fremdgeschmack
Kochzeit: ca. 1 min.

CHEMISCHE, PHYSIKALISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE:

Restfeuchtigkeit	max. 7 %
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	max. 50.000 KBE/g
Schimmel	max. 500 KBE/g
Hefen	max. 500 KBE/g
Enterobacteriaceae/ Coliforme Keime	max. 100 KBE/g
Bacillus cereus	max. 100 KBE/g
Sulfitred. Clostridien	max. 100 KBE/g
Staph. aureus	max. 10 KBE/g
E. coli	max. 10 KBE/g
Salmonellen	negativ in 25 g

NÄHRWERTANGABEN pro 100g (DURCHSCHNITTSWERTE):

Brennwert	1.309 kJ
	313 kcal
Proteine	14 g
Fett	3 g
gesättigte Fettsäuren	1 g
Kohlenhydrate	55 g
Zucker (Mono- und Disaccharide)	45 g
Glucose	15,1 g
Fructose	12,3 g
Saccharose	17,3 g
Ballaststoffe	16 g
Natrium	35 mg
Salz (berechnet als Äquivalent)	88 mg

Die angegebenen Nährwerte sind der Literatur entnommen (Bundeslebensmittelschlüssel), Restfeuchtigkeitsgehalt 4%.

Das Produkt enthält keinerlei Zusätze.
Es ist für eine vegetarische sowie für eine vegane Ernährungsweise geeignet.

LEBENSMITTELRECHTLICHE KONFORMITÄT, RÜCKSTÄNDE, KONTAMINANTEN:

Unsere ZWIEBELN inklusive ihrer Verpackung entsprechen in jeder Beziehung den jeweils geltenden deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Vorschriften.
(Konformität gemäß VO (EG) Nr. 178/2002, LFGB, VO (EG) Nr. 1935/2004, VO (EG) Nr. 10/2011 und allen weiteren relevanten lebensmittelrechtlichen Vorschriften in ihrer aktuellen Fassung)

Die Grenzwerte für Rückstände und Kontaminanten (Pestizide, Schwermetalle, Mycotoxine, etc.) werden eingehalten. Das Produkt entspricht der VO (EG) Nr. 396/2005 sowie der VO (EU) 2023/915, jeweils in ihrer aktuellen Fassung.

GENTECHNISCH VERÄNDERTE ORGANISMEN:

In dem Produkt sind weder gentechnisch veränderte Organismen enthalten, noch ist das Produkt aus GVO gewonnen oder mit Hilfe von GVO hergestellt worden.
Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß VO (EG) Nr.1829/2003 und VO (EG) Nr. 1830/2003.

BESTRAHLUNG:

Die Ware wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

SIEBANALYSE:

< 1 mm max. 10 %

VERPACKUNG, NETTOINHALT:

- Papiersack mit PE-Innensack
- 20 kg netto

LAGERUNG, HALTBARKEIT:

In ungeöffneten Originalgebinden kann die Ware bis zu 12 Monaten gelagert werden.
Dabei sollte eine Lagertemperatur von 18°C und eine relative Luftfeuchtigkeit von 65 % nicht überschritten werden.