

6018 Taco Auflauf



Gewicht

Netto: 111 g
Brutto: 128 g
Zubereitet: 420 g

Haltbarkeit

Das Produkt hat ein Mindesthaltbarkeitsdatum von 5 Jahren ab Herstellungsdatum bei Zimmertemperatur lagern. Ein geöffnete 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 (3,1 dl). Umrühren. Beutel mit dem Verschluss schließen und 8 Minuten ziehen lassen.

GTIN F-pak: 7036480060183

Artikelnummer 14 Stck: 6018

GTIN D-pak 14 Stck: 07036489060184

TARIC code: 2005998092

Herkunft: Norway / Norge

Gut alleine, oder mit Ihrem Zubehör

Zutaten

Taco Fleisch (Fleischprodukt von Rindfleisch (60%), Kartoffelstärke, Gewürze, Salz, Stabilisator (E451, E450), Dextrose (Mais), Antioxidantien (E301, E392)) (21%), Paprika (15%), Tomaten, Bohnen (13%), Zwiebeln (8,5%), Mais (5,3%), Tomatenpaste, Rapsöl, Lauch, Maisstärke, **Sellerie**, Tacogewürz (Gewürze, Kartoffelstärke, Rieselhilfen (Siliciumdioxid)), Fleischbouillon (Hefeextrakt, Maltodextrin, Salz, Rapsöl, Fleischextrakt, karamellierter Zucker, Zwiebeln), Knoblauch, Gewürze, Antioxidans (Rosmarinextrakt, Ascorbinsäure).

Allergene: Sellerie.

Glutenfrei, Laktosefrei, Ohne Milch

Nährstoffe

	Pro 100 g	Pro portion	Pro 100 g Fertigprodukt	Energie %
Energie (kJ)	1990	2209	526	
Energie (kcal)	475	528	126	
Fett (g)	29	32	7,6	57
↳ Davon gesättigte Fettsäuren (g)	5,1	5,6	1,3	
Kohlenhydrate (g)	33	37	8,8	29
↳ Davon Zucker (g)	10,4	11,5	2,7	
Ballaststoffe (g)	10	11	2,5	
Protein (g)	16	18	4,3	14
Salz (g)	3,3	3,6	0,9	
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	15,3	0,0	0,0	0,0
Prozent	13,7	0,0	0,0	0,0