

6083 Tomatensuppe



Gewicht

Netto: 62 g
Brutto: 79 g
Zubereitet: 370 g

Haltbarkeit

Das Produkt hat ein Mindesthaltbarkeitsdatum von 5 Jahren ab Herstellungsdatum bei Zimmertemperatur lagern. Ein geöffneter Beutel ist wie Frischware zu behandeln. Die Mahlzeit sollte innerhalb von 2 Stunden nach dem hinzugeben von Wasser verzehrt werden.

Zubereitung

Den Beutel an der oberen Reißkerbe aufreißen.

1. 3,1 dl warmes Wasser bis zur Markierung zugeben.
2. Umrühren, verschließen, 8 Min. warten.
3. Den Beutel an der unteren Reißkerbe öffnen.
Guten Appetit!

Herkunft Zutaten

EU

GTIN F-pak: 7036480060831

Artikelnummer 16 Stck: 6083

GTIN D-pak 16 Stck: 07036489060832

TARIC code: 2104100019

Herkunft: Norway / Norge

Zutaten

Tomatenpaste, 14,5% Tomaten, Pasta (Hartweizen), 12% Zwiebeln, Sojaprotein (98% Soja, Gewürze, Salz, Antioxidantien (Rosmarineschmack)), Rapsöl, Weizenmehl, Maisstärke, Sojasauce (Soja, Salz, Essig), Gemüsebouillon (Salz, Glukosesirup, Aroma, Zwiebeln, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Rapsöl, Gemüsekonzentrat, Gewürze, Zucker, Essigextrakt), Gewürze, 0,1% Petersilie, 0,1% Oregano, Antioxidans (Rosmarinextrakt, Ascorbinsäure).

Allergene: Gluten, Soja.

Laktosefrei, Ohne Milch, Vegan, Vegetarisch

Nährstoffe

| | Pro 100 g | Pro Portion | Pro 100 g Fertigprodukt | Energie % |
|--|-----------|-------------|-------------------------|-----------|
| Energie (kJ) | 1932 | 1198 | 324 | |
| Energie (kcal) | 461 | 286 | 77 | |
| Fett (g) | 25 | 16 | 4,2 | 50 |
| ↳ Davon gesättigte Fettsäuren (g) | 1,8 | 1,1 | 0,3 | |
| Kohlenhydrate (g) | 41 | 25 | 6,8 | 36 |
| ↳ Davon Zucker (g) | 9,4 | 5,8 | 1,6 | |
| Ballaststoffe (g) | 8 | 5 | 1,3 | |
| Protein (g) | 15 | 9 | 2,5 | 13 |
| Salz (g) | 3,7 | 2,3 | 0,6 | |
| 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 | 8,1 | 2,7 | 0,0 | 0,0 |
| Prozent | 13,1 | 4,4 | 0,0 | 0,0 |