

Brechbohnen

Artikelnummer	1102
Artikel	Brechbohnen
EAN-Code Sekundärverpackung	4009042011025
EAN-Code Primärverpackung	
Abpackung	1 x 10 kg
Palettenfaktor	630
Convenience-Grad	tiefgekühlt, blanchiert
Zutaten gem. LMKV	Brechbohnen
Zusatzstoffe	keine
Allergene gem. RL 2003/89/EG Anhang 3a	keine
Qualitätsmerkmale	frei rollend bis klebend
Farbe	arttypisch grün, hergestellt aus sauberer, frischer, gesunder Rohware, optimale Konsumreife
Geschmack	mild, arttypisch nach grünen Bohnen
Geruch	arttypisch
Kaliber	Schnitteinstellung ca. 25 - 40 mm, Durchmesser wie gewachsen - bis ca. 10 mm
Erlaubte Toleranzgrenzen	fadige oder bastige Bohnen: max. 15%; Bohnen mit Schorf-, Windscheuerstellen oder sonstigen Flecken: max. 10 %; mechanisch beschädigte Bohnen: max. 20%; Bohnen mit Spitzen: max. 25%; Bohnen mit Schorf-, Windscheuerstellen oder sonstigen Flecken: max. 10%
Lagerung	Lagerbedingung nach TLMV
Haltbarkeit nach Ernte	bei mind. -18°C i.d.R. ca. 12-18 Monate
Haltbarkeit nach Anlieferdatum	bei mind. -18°C i.d.R. ca. 6 Monate
Herkunft	Polen, Belgien
Brennwert (kJ) pro 100 g essbarem Artikel	154,12
Brennwert (kcal) pro 100 g essbarem Artikel	36,78
Eiweiß (g) pro 100 g essbarem Artikel	2,39
Kohlenhydrate (g) pro 100 g essbarem Artikel	5,09
Broteinheiten (BE)	0,42
Zucker (g) pro 100 g essbarem Artikel	2,69
Fett (g) pro 100 g essbarem Artikel	0,24
Gesättigte Fettsäuren (g) pro 100 g essbarem Artikel	0,07
Salz (g) pro 100 g essbarem Artikel	0
Quelle	www.sfk-online.net (Stand: 07/2014)
Zubereitungshinweis	nicht zum Rohverzehr geeignet