

Hersteller /
Vertriebsges. **FRoSTA Foodservice GmbH**

Marke **FRoSTA Foodservice**
Artikelnr: **F1831G**

(ohne Markenbild)



Profi-Kräuter Petersilie

Verkehrsbezeichnung

Petersilie, kleingehackt (Schnitt 3-5 mm), tiefgefroren.

Zutaten

Zutaten: Petersilie (100%)

Nährwerte pro 100 g Produktmasse *) - Herstellerangabe

Energie	45 kcal
Energie	190 kJ
Fett	0,5 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,08 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.
Kohlenhydrate	4,9 g
- davon Zucker	1,1 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.A.
- davon Stärke	k.A.
Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	3,3 g
Salz	k.A.

*) Hinweis: Durchschnittlich pro 100 g Produktmasse. Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Allergene Zutaten (lt.Rezeptur*) gemäß Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl.Lactose	nein
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben	nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein

*) rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung. **) optionale bzw. veraltete Zutaten

Informationen	
Lagerhinweise	
Bei mindestens -18° C lagern. Einmal aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren.	
Zubereitung	
Zum Würzen und Garnieren.	
GVO-Erklärung	
Wir sichern zu, dass die von uns gelieferten Produkte gem. der Verordnung 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel und gem. der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln keine gentechnisch veränderten Organismen/Rohstoffen enthalten, aus solchen Organismen / Rohstoffen nicht bestehen und bei ihrer Herstellung solche Organismen / Rohstoffe auch nicht eingesetzt werden.	
Allgemeine Angaben	
PRINS Produktgruppe	Gemüse, Gemüseerzeugnisse TK
PRINS Produktuntergruppe	Kräuter
Hersteller Produktgruppe	Kräuter
Hersteller Produktuntergruppe	Kräuter
Produktkategorie	
Lagerkategorie	Tiefkühlprodukt
Bezugsquelle	- Fachgroßhandel (FGH) - Cash & Carry (C&C)
Restlaufzeit	4 Monate
Mindesthaltbarkeit	12 Monate
Rezeptempfehlung	http://www.frosta-foodservice.de
Einzelpackung(EP)/Verbrauchseinheit	
EP/ Verbrauchseinheit Typ	Beutel
EP GTIN Nr.	4008366183104
EP Anzahl Stück in VKE	6 Stück in VKE
EP Brutto Gewicht / Inhalt	0,508 kg
EP Netto Gewicht / Inhalt	0,5 kg
EP Abtropfgewicht/Füllmenge	
EP Gewicht Verpackung in g	
EP Abmessung Verpackung in mm (L x B x H)	
Verkaufseinheit(VKE)	
VKE Typ	Karton
VKE Info	6 x 500 g
VKE GTIN	4008366183111
VKE Brutto Gewicht / Inhalt	ca. 3,048 kg
VKE Netto Gewicht / Inhalt	ca. 3 kg
VKE Abtropfgewicht/Füllmenge	
VKE Gewicht Verpackung in g	0,048 g
VKE Abmessung Verpackung in mm (L x B x H)	390 X 195 X 225
VKE Grammfaktor Netto (Umrechnungsfaktor Grundeinheit in Gramm)	1.000
Paletteninfo	
Typ	Europalette
Handling	Mehrweg
Anzahl VKE pro Palette	84
Anzahl VKE pro Lage	12
Anzahl Lagen pro Palette	7
Abmessungen in mm (L x B x H)	1200 x 800 X 1730
Gesamtgewicht in kg	281,032

Herstellerinfo	
Anschrift	FRoSTA Foodservice GmbH Am Lunedeich 116 27572 Bremerhaven Germany
eMail	www.foodservice@frosta.de
Telefon	0471- 97 36 5804
Fax	0471- 97 36 445
Internet	www.frosta-foodservice.de
Shop- / Bestellsystem	

Stand lt. Herstellerangabe: **22.05.2013**
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Letzte Aktualisierung des Datensatzes: **13.06.2013**