BREW BITES

SPEZIFIKATION BREW CHUNKS

Produktbezeichnung	BREW CHUNKS
Verkehrsbezeichnung	Pflanzliche Protein-Basis aus Gersten-und Erbsenprotein
Nettogewicht pro Portion	50 -100 g
Lagerhinweis	Tiefgekühlt lagern bei -18 bis -22°C
Restlaufzeit	9 Monate
EAN	4170000152880



PRODUKTDETAILS

Inhaltsstoffe	Wasser, Erbsenprotein, Kürbiskernmehl, Gerstenprotein (7 %), Salz.
Zusatzstoffe	Nicht vorhanden.
Zubereitung	Kurz scharf in der Pfanne in etwas Öl anbraten, nach Belieben Sauce hinzufügen.
Hinweis	Vor dem Verzehr erhitzen (Kerntemperatur mindestens 75 °C).

ALLERGENE

Glutenhaltiges Getreide	ja
Krebstiere	nein
Eier	nein
Fisch	nein
Erdnüsse	nein
Soja	nein
Milch	nein
Schalenfrüchte	nein
Sellerie	nein
Senf	nein
Sesamsamen	nein
Schwefeldioxid und Sulfite	nein
Lupine	nein
Weichtiere	nein

KONTAKT

Mail an: elvira@upcircld.com
Tel.: +49 176 213 104 74
www.brew-bites.de
LinkedIn

BREW BITES

HAUPTNÄHR-WERTE

Brennwert	170 kcal 711 kJ
Fett	4,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	1,2 g
davon Zucker	0,4 g
Ballaststoffe	4,3 g
Protein	30 g
Salz	1,4 g

GESETZLICH VORGESCHRIEBENE ZUSATZANGABEN AUF DER VERPACKUNG

Mit Süßungsmittel(n)	nein
Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)	nein
Enthält Phenylalaninquelle	nein
Kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken	nein
Erhöhter Koffeingehalt	nein
Unter Schutzatmosphäre verpackt	nein
Enthält Sulfite	nein

SENSORISCHE PARAMETER

Aussehen	Farbe: Hellbraun mit leichtem Grünstich
	Form: mundgerechte, heterogene Stücke
Konsistenz	Bissfest, saftig
Geruch	Leicht getreideartig, nussig
Geschmack	Leicht getreideartig, nussig, mild salzig

BREW BITES

QUALITÄT

Zertifizierung	FS Global Markets - Food
Mykotoxine / Schwermetalle	Das Produkt entspricht den gültigen gesetzlichen Anforderungen zu Mykotoxinen nach VO (EG) 1881/2006.
Verpackungsmaterial	Die Verpackung des Produktes entspricht den aktuellen lebensmittelrechtlichen Anforderungen, insbesondere der Bedarfsgegenstände-VO (EG) Nr. 1935/2004 und den EG-Richtlinien 10/2011 und 94/62.
Spurenkennzeichnung	Kann Spuren von Soja enthalten
Qualitätssicherung	Für den Produktionsprozess besteht ein HACCP Konzept.

LOGISTIK

Einheit	Karton
GewichtproEinheit (kg)	12
Maße(LxHxB)(mm)	570x365x150
Kartons pro Palette	40
Kartons pro Lage	5
Lagen pro Palette	8
Lagerbedingungen	Tiefgefroren

MIKROBIOLOGIE

Akkreditiertes Prüfverfahren nach DIN EN ISO 17025

	Methode	Richtwert [KBE/g]
Gesamtkeimzahl	ISO 4833-2 2022-05 (a)	5×10^6
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2 2019-05 mod. (a)	$1{,}0 \times 10^4$
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 2017-09 mod. (a)	Negativ in 25 g
Salmonellen	ISO 6579 2020-08 (a)	Negativ in 25 g