

## Schwarzwurzeln

Artikelnummer	6621
Artikel	Schwarzwurzeln
EAN-Code Sekundärverpackung	4009042066216
EAN-Code Primärverpackung	4009042266210
Abpackung	4 x 2,5 kg
Palettenfaktor	630
Convenience-Grad	tiefgekühlt, blanchiert
Zutaten gem. LMKV, LMIV	Schwarzwurzeln
Zusatzstoffe	keine
Allergene gem. LMIV	keine
Qualitätsmerkmale	frei rollend bis klebend
Farbe	sortentypisch helle Ware, weiß- gelblich, hergestellt aus sauberer, frischer, gesunder Rohware, optimale Konsumreife
Geschmack	würzig, leicht nussig
Geruch	arttypisch
Kaliber	Kalibrierungseinstellung: Länge max. 30-50 mm; Durchmesser max. 10-20 mm
Erlaubte Toleranzgrenzen	holzige/ harte Konsistenz: max. 20%; Farbabweichungen (grau/ braun/ grün): max. 15%; schlecht geschälte Stücke: max. 15%; hohle und beschädigte Stücke (Bruch): 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	Belgien
Brennwert (kJ) pro 100 g essbarem Artikel	222
Brennwert (kcal) pro 100 g essbarem Artikel	55
Eiweiß (g) pro 100 g essbarem Artikel	1,39
Kohlenhydrate (g) pro 100 g essbarem Artikel	2,12
Proteinheiten (BE)	0,18
Zucker (g) pro 100 g essbarem Artikel	2,06
Fett (g) pro 100 g essbarem Artikel	0,43
Gesättigte Fettsäuren (g) pro 100 g essbarem Artikel	keine NW-Angabe möglich
Salz (g) pro 100 g essbarem Artikel	0,03
Quelle	www.sfk-online.net (Stand: 07/2016)
Zubereitungshinweis	/