

Artikel-Nr. und Bezeichnung

Artikel-Nr. Essento: **11 000**

Artikel-Bezeichnung Essento: **Essento Insect Burger mit Mehlwurm**

Sach-/Gattungsbezeichnung LGV: **Burger basierend auf Mehlwurm (*Tenebrio molitor*) und Getreide, vorgebacken** Herstellland: **Schweiz**

Foto:



Zutaten: **Reis, Gemüse (Karotten, Sellerie, Lauch), Eier, Mehlwürmer (*Tenebrio molitor*) 10%, Zitronenfasern, Sonnenblumenöl, Zwiebel, Paniermehl (Weizenmehl, Wasser, Salz, Hefe), Gewürze**

Potentielle Allergene

	das Produkt enthält		
	ja	Spuren	nein
Nüsse oder Nussderivate:			x
Erdnuss oder Erdnussderivate:			x
Schalen- oder Krustentiere:			x
Fische oder Fischprodukte:			x
Ei oder Eiprodukte:	x		
Sellerie oder Sellerieprodukte:	x		
Milch oder Milchprodukte:			x
Soja oder Sojaderivate:			x
Sesam oder Sesamderivate:			x
Weizen oder Weizenprodukte:	x		
andere glutenhaltige Getreide:			x
Sulphite (> 10 mg/kg):		x	
Senf:			x
Insekten:	x		

ALLERGIE Enthält Gluten, Eier und Sellerie. Kann Spuren von Sulfid enthalten. Personen die auf Weichtiere, Krustentiere oder Hausstaubmilben allergisch sind, sollen auf den Verzehr von Insekten verzichten.

Ernährungsinformation (pro 100g)

Eiweiss (g)	6.0	Energie:	202 kcal	Ermittlung:	berechnet x
Kohlenhydrate (g)	16.0		763 kJ		
davon Zucker (g)	0.0				
Fett (g)	12.2				
davon gesättigte Fettsäuren (g)	4.6				
Kochsalz (g)	1.6				

Lager- und Transport-Bedingungen, Haltbarkeit und Datierung

Lager-Temperatur: **Tiefkühlagerung, bei mind. - 18°C** Transport-Temperatur: **Tiefkühlagerung, bei mind. - 18°C**

Gesamthaltbarkeit ab Produktion: **6** Monate

Verpackung/Gewicht

Verpackungsart: **in Plastik (primär) und Karton (sekundär)**

Verkaufseinheit VE: **Karton** Basis-Einheit: **Stück** BE pro VE: **40 Stück**

Bruttogewicht pro VE: **40x85g** Stück

Bestätigung

Das Produkt ist nach den Prinzipien der GHP hergestellt und verpackt und entspricht allen Anforderungen der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung in der jeweils gültigen Fassung. Nach heutigem Stand und Wissen ist das Produkt frei von gentechnisch veränderten Rostoffen und Produktionshilfsstoffen (LGV Art. 15; 22b). Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Die gelieferten Produkte werden einer regelmässigen Qualitätskontrolle gemäss der festgelegten Produkt-Spezifikation unterzogen.

Der Kunde verpflichtet sich, alle Angaben streng vertraulich zu behandeln und nicht an Dritte weiterzugeben.

Lieferant / Kontaktperson

Anschrift: **Essento Food AG c/o E.J. Gmür AG** Kontakt: **Salome Lehmann**

Strasse: **Aargauerstrasse 3** Telefon: **079 298 49 14**

PLZ/Ort: **8048 Zürich** E-Mail: **salome@essent.ch**

Datum: **26.06.17**

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt, ist ohne Unterschrift gültig und ersetzt die vorherige Druckversion.