

Heuschrecke (*Locusta Migratoria*) – Art. 11 510

1. Allgemeine Informationen	
Artikel	Heuschrecke (<i>Locusta Migratoria</i>) tiefgefroren
Beschreibung	Ganze Heuschrecken (<i>Locusta Migratoria</i>) blanchiert und tiefgefroren mit Flügel und Beinen
Herkunft	Österreichisches Produkt
Füllgewicht	500g, Abweichung +/- 7.5g zulässig
Organoleptisch	hell- bis dunkelbraune Farbe und typischer Geruch, keine Faulgerüche
2. Lagerbedingungen	
Temperatur	Bei mindestens -18°C in geschlossener Verpackung aufbewahren.
Haltbarkeit	Gemäss Label auf Verpackung: 6 Monate ab Herstellung.
3. Produktverwendung	
Zubereitung	Zum gekocht Essen
4. Verpackung	
Verpackung	Primär: Kochbeutel (lebensmittelecht) Sekundär: Kartonschachtel
Artikelnummer	11 510
Barcode (GLN)	7640177910066
Identitätskennzeichnung	CH 92282591
Kennzeichnung	MHD
Transport	Bei mindestens -18°C
5. Zutaten	
Zutat	100% tiefgefrorene Heuschrecken
6. Nährwerte	
Nährwerte pro 100 g Produkt (Durchschnittswerte analysiert)	
Energie	527 kJ (126 kcal)
Fett	4.8 g
Davon gesättigte Fettsäuren	1.68 g
Kohlenhydrate	2.4 g
Davon Zucker	0.2 g
Ballaststoffe	2.7 g
Eiweiss	16.9 g
Salz	0.07 g

7. Allergieinformation

Angabe	Personen, die allergisch auf Weichtiere und Krebstiere und/oder Hausstaubmilben sind, können allergisch auf den Verzehr von Insekten reagieren. Kann Gluten enthalten. Es sind keine weiteren Allergene enthalten.
--------	---

8. Mikrobiologische Werte

Aerobe mesophile Keime	< 1'000'000 KBE/g
Enterobacteriaceae	< 100 KBE/g
Koagulasepositive Staphylokokken	< 100 KBE/g
Bacillus cereus	< 1'000 KBE/g
Salmonella	nn in 25g
Listeria monocytogenes	nn in 25g

9. Allgemeine Anforderungen

Rechtsgrundlage	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 Die Rückverfolgbarkeit wird anhand des MHD garantiert.
-----------------	---

Ansprechperson für Produktsicherheit:

Natalie Glanzmann
Email: natalie@essento.ch
Phone: 078 709 55 48