

## Mehlwurm (*Tenebrio molitor*) – Art. 11 302

<b>1. Allgemeine Informationen</b>	
Artikel	Mehlwurm ( <i>Tenebrio molitor</i> ) tiefgefroren
Beschreibung	Ganzer Mehlwurm ( <i>Tenebrio molitor</i> ) blanchiert und tiefgefroren
Hergestellt in	Belgien
Füllgewicht	1 kg
Organoleptisch	Hell- bis dunkelbrauner Mehlwurm. Typischer Geruch, keine Faulgerüche
<b>2. Lagerbedingungen</b>	
Temperatur	Bei mindestens -18°C in geschlossener Verpackung aufbewahren.
Haltbarkeit	6 Monate ab Herstellung
<b>3. Produktverwendung</b>	
Zubereitung	Zum gekocht Essen
<b>4. Verpackung</b>	
Verpackung	Primär: Plastikbeutel (Lebensmittelecht) Sekundär: Kartonschachtel
Artikelnummer	11 302
Barcode (GLN)	7640177910097
Identitätskennzeichnung	CH 92282591
Kennzeichnung	MHD
Transport	Bei mindestens -18°C
<b>5. Zutaten</b>	
Zutaten	100% tiefgefrorene Mehlwürmer
<b>6. Nährwerte</b>	
Nährwerte pro 100 g Produkt (Durchschnittswerte analysiert)	
Energie	535 kJ (128 kcal)
Fett	6.7 g
Kohlenhydrate	3.8 g
Davon Zucker	3.8 g
Ballaststoffe	0.8 g
Eiweiss	13.2 g
Salz	0.1 g

### 7. Allergieinformation

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

### 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 und der Lotnummer garantiert.
-----------------	--

Ansprechperson für Produktsicherheit:

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