

Artikel	DRESSING FRENCH 5L OM CL								
Marke (Eigenmarke)	Optimahl cleanline								
Artikelnummer	27290089								
Artikelbeschreibung	French Dressing								
Abpackung / Nettogewicht	1 x 5								
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	l								
Direktverpackung	Eimer								
Verpackungsmaterial									
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers								
Hersteller	BIGFOOD Produktions GmbH								
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food								
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)									
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	unter Kühlung bei +2°C bis +7°C								
Zutatenliste	Trinkwasser, Rapsöl, SENF (Wasser, SENFSAATEN, Branntweinessig, Salz, Zucker, Gewürze), Zucker, Branntweinessig, modifizierte Stärken, Speisesalz, EIGELBPULVER, Verdickungsmittel: E415 Xanthan; Kräuter, Gewürze								
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch								
Energie (kJ / kcal)	949 / 227								
Fett									
gesamt	22,40								
gesättigte Fettsäuren	1,50								
Kohlenhydrate									
gesamt	6,40								
davon Zucker	4,30								
Eiweiß	0,60								
Salz	2,10								
<u>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</u>									
	<table border="0"> <tr> <td>vorhanden</td> <td>nicht</td> <td>Angabe</td> <td>Inhaltsstoff</td> </tr> <tr> <td></td> <td>vorhanden</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	vorhanden	nicht	Angabe	Inhaltsstoff		vorhanden		
vorhanden	nicht	Angabe	Inhaltsstoff						
	vorhanden								

Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	Eigelbpulver
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Dinkel		x
Gerste		x
Hafer		x
Kamut		x
Roggen		x
Weizen		x
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose		x
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Cashewnüsse		x
Haselnüsse		x
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x
Mandeln		x
Paranüsse		x
Pecannüsse		x
Pistazien		x
Walnüsse		x
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂		x
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	Senfsaaten
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Zusatzstoffe		
	ja	nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	x	

bei loser Abgabe an Endverbraucher	
chininhaltig	X
coffeinhaltig	X
enthält eine Phenylalaninquelle	X
geschwärzt	X
geschwefelt	X
gewachst	X
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	X
mit Antioxidationsmittel	X
mit Aromastoffen	X
mit Azofarbstoffen	X
mit Emulgatoren	X
mit Farbstoff	X
mit Geschmacksverstärker	X
mit Konservierungsstoff	X
mit Nitrat	X
mit Nitritpökelsalz	X
mit Phosphat	X
mit Süßholzextrakt	X
mit Süßungsmittel(n)	X
taurinhaltig	X
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)	X

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		X
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		X
Bio		X
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch	X	
lactosefrei	X	
glutenfrei	X	

gentechnisch verändert	x
-------------------------------	---

Verwendungszweck

Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x

Zubereitungshinweis

verzehrfertig

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	hellgelbliche Saucenzubereitung mit zahlreichen Kräutern
Geruch	säuerlich nach Kräutern, angenehm würzig, Senfkomponente
Geschmack	säuerlich nach Kräutern, angenehm würzig, Senfkomponente
Konsistenz	cremig, dickfließend

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 1.000.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 1.000 KbE/g
Hefen (KbE/g)	< 100.000 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 100 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 100 KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	< 1.000.000 KbE/g
Salmonella in (KbE/g)	negativ in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 100.000 KbE/g