

<b>Artikel</b>	<b>DRESSING BALSAMICO 1L KM</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>27290130</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Balsamico Dressing mit Olivenöl, Senf und Honig</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 1
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	l
<b>Direktverpackung</b>	Flasche
<b>Verpackungsmaterial</b>	PP (Polypropylen)
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	Heinrich Kühlmann GmbH & Co.KG
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	2-7 °C
<b>Zutatenliste</b>	Trinkwasser, Balsamessig 11 % (Weißweinessig, Traubenmost, Konservierungsstoff: E220 SCHWEFELDIOXID; Farbstoff: E150d Ammonsulfit-Zuckerkulör), Rapsöl, SENF 3 % (Trinkwasser, Olivenöl, SOJASAUCE [Trinkwasser, SOJABOHNEN, WEIZEN, Speisesalz], Gewürze, Würze, körniger SENF 0,4% (Trinkwasser, SENFSAATEN, Branntweinessig, Weinessig, Speisesalz, Sherryessig, Zucker, Gewürze), Farbstoff: E150c Ammoniak-Zuckerkulör
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	445 / 107
<b>Fett</b>	
gesamt	7,90
gesättigte Fettsäuren	0,80
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	8,60
davon Zucker	6,10
<b>Eiweiß</b>	0,30
<b>Salz</b>	2,33

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Sojasauce (mit Weizen)
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen	x		
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>		x	
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2</b>		x	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Senfsaat
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Sojasauce (mit Sojabohnen)
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	

## Zusatzstoffe

	ja	nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher		x
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
<b>Ernährungsformen</b>		
Halal		x
Koscher		x
Vegan		x

vegetarisch	x	
lactosefrei	x	
glutenfrei		x
<b>gentechnisch verändert</b>		x
<b><u>Verwendungszweck</u></b>		
Backofen geeignet		x
Convectomat geeignet		x
Dämpfer geeignet		x
Friteuse geeignet		x
Mikrowelle geeignet		x
Pfanne geeignet		x
WOK geeignet		x
Kochtopf geeignet		x
<b>Zubereitungshinweis</b>	verzehrfertig	
<b><u>Sensorische Eigenschaften</u></b>		
Aussehen	niederviskos	
Geruch	spezifisch	
Geschmack	spezifisch	
Konsistenz	homogene sauce	
<b><u>Mikrobiologische Daten</u></b>		
	DGHM	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 1.000.000 KBE/g	
Escherichia coli (KbE/g)	< 1.000 KBE/g	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 10.000 KBE/g	
Hefen (KbE/g)	< 100.000 KBE/g	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 1.000 KBE/g	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 100 KBE/g	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	< 1.000.000 KBE/g	
Salmonella in (KbE/g)	neg. in 25g	
Schimmelpilze (KbE/g)		