

<b>Artikel</b>	<b>DRESSING JOGHURT 3L CS</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Classic Star</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>27290180</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Leichtes Joghurtdressing mit feiner Zitronennote</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 3
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Eimer
<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>	Wofei Feine Kost - Inverkehrbringer: Manss GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Bei 2-7°C
<b>Zutatenliste</b>	JOGHURT (45%), Trinkwasser, Rapsöl, Zucker, Branntweinessig, Zitronensaft, Speisesalz, SENFsaaten, modifizierte WEIZENStärke (E1450), Würze (Maltodextrin, Gewürze, Hefeextrakt, Rapsöl, Gewürzextrakte), Säuerungsmittel: Citronensäure Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Xanthan, Konservierungsstoff: Natriumbenzoat, Kaliumsorbat
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	917 / 221
<b>Fett</b>	
gesamt	17,00
gesättigte Fettsäuren	2,10
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	15,00
davon Zucker	13,20
<b>Eiweiß</b>	1,80
<b>Salz</b>	1,80

## 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		Weizenstärke
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		Joghurt
<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 SO<sub>2</sub></b>		x	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Senfsaaten
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	

## Zusatzstoffe

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

## Weitere produktspezifische Angaben

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

lactosefrei	x
glutenfrei	x
<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b>Verwendungszweck</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

**Zubereitungshinweis** verzehrfertig

**Sensorische Eigenschaften**

Aussehen

Geruch

Geschmack

Konsistenz

**Mikrobiologische Daten**

DGHM-Empfehlungen für Feinkostsalate

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)

<1x10<sup>6</sup>

Escherichia coli (KbE/g)

<1x10<sup>1</sup>

Enterobacteriaceae (KbE/g)

1x10<sup>3</sup>

Hefen (KbE/g)

<1x10<sup>5</sup>

Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)

<1x10<sup>2</sup>

Listeria monocytogenes (KbE/g)

<1x10<sup>2</sup>

Milchsäurebakterien (KbE/g)

<1x10<sup>6</sup>

Salmonella in (KbE/g)

n.n. in 25g

Schimmelpilze (KbE/g)