

| | |
|--|---|
| Artikel | DRESSING KÜRBISKERN 2L KUGLER |
| Marke (Eigenmarke) | Kugler |
| Artikelnummer | 27290358 |
| Artikelbeschreibung | Kürbiskerndressing - Dressing aus Rapsöl, Kürbiskernöl und -kernen, Weinessig, Eigelb und Senf |
| Abpackung / Nettogewicht | 1 x 2 |
| Gebinde / Einheit (kg/l/St.) | l |
| Direktverpackung | Standbodenbeutel |
| Verpackungsmaterial | PE (Polyethylen) |
| Kennzeichnung Direktverpackung | Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers |
| Hersteller | Kugler Feinkost GmbH |
| Zertifizierungsstatus Hersteller | IFS Food |
| Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) | |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | bei +2 °C bis +7 °C |
| Zutatenliste | Rapsöl, Wasser, Wein-Branntweinessig, Zucker, 7% Kürbiskernöl, EIGELB, Salz, Kürbiskerne, modifizierte Stärke, Gewürze, SENFSAAT, Branntweinessig, Gewürzextrakte. Kann Spuren von Milch und Sesam enthalten. |
| Nährwertangaben in g je 100g / ml | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent |
| Energie (kJ / kcal) | 2213 / 537 |
| Fett | |
| gesamt | 55,90 |
| gesättigte Fettsäuren | 5,30 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 7,70 |
| davon Zucker | 6,60 |
| Eiweiß | 0,80 |
| Salz | 1,63 |

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

| | vorhanden | nicht vorhanden | Angabe Inhaltsstoff |
|---|-----------|-----------------|---------------------|
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | x | | Eigelb |
| 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 | | Senfsaat |
| Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | | 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 |
| Ernährungsformen | | |
| 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, vor Gebrauch bitte schütteln. |
|----------------------------|--|

Sensorische Eigenschaften

| | |
|----------|-----------------|
| Aussehen | grünes Dressing |
|----------|-----------------|

| | |
|--------|-------------------------------------|
| Geruch | nach Kürbiskernöl, frisch-säuerlich |
|--------|-------------------------------------|

| | |
|-----------|---|
| Geschmack | nach Kürbiskernöl, mild-säuerlich, würzig |
|-----------|---|

| | |
|------------|------------|
| Konsistenz | arttypisch |
|------------|------------|

Mikrobiologische Daten

| | |
|-------------------------------|--|
| Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g) | |
|-------------------------------|--|

| | |
|--------------------------|--|
| Escherichia coli (KbE/g) | |
|--------------------------|--|

| | |
|----------------------------|--|
| Enterobacteriaceae (KbE/g) | |
|----------------------------|--|

| | |
|---------------|--|
| Hefen (KbE/g) | |
|---------------|--|

| | |
|---------------------------------------|--|
| Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g) | |
|---------------------------------------|--|

| | |
|--------------------------------|--|
| Listeria monocytogenes (KbE/g) | |
|--------------------------------|--|

| | |
|-----------------------------|--|
| Milchsäurebakterien (KbE/g) | |
|-----------------------------|--|

| | |
|-----------------------|--|
| Salmonella in (KbE/g) | |
|-----------------------|--|

| | |
|-----------------------|--|
| Schimmelpilze (KbE/g) | |
|-----------------------|--|