

Artikel	DRESSING FRENCH 2L KUGLER
Marke (Eigenmarke)	Kugler
Artikelnummer	27290363
Artikelbeschreibung	French Dressing - Dressing aus Rapsöl, Senf, Eigelb, Sahne, Balsamicoessig und Petersilie
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, Zucker, SAHNE, SENFSAAT, EIGELB, Wein-Branntweinessig, Branntweinessig, Salz, Balsamicoessig (Weinessig, konzentrierter Traubenmost, Farbstoff: Zuckerkulör), Petersilie, Madeira, modifizierte Stärke, Knoblauch, Gewürze, Gewürzextrakte. Kann Spuren von Sulfit enthalten.
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1773 / 430
Fett	
gesamt	43,30
gesättigte Fettsäuren	4,30
Kohlenhydrate	
gesamt	8,90
davon Zucker	8,20
Eiweiß	1,20
Salz	2,32

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		Sahne
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	gelbfarbendes Dressing mit Petersilie
----------	---------------------------------------

Geruch	aromatisch, nach Senf, säuerlich
--------	----------------------------------

Geschmack	frisch, aromatisch, nach Senf, säuerlich
-----------	--

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)	
-----------------------	--