

| | |
|--|---|
| Artikel | DRESSING CAESAR'S 3L NAP |
| Marke (Eigenmarke) | napuro |
| Artikelnummer | 27290365 |
| Artikelbeschreibung | Salatdressing |
| | |
| Abpackung / Nettogewicht | 1 x 3 |
| 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 | CF Gastro Service GmbH & Co.KG Beusselstr. 44 N-Q D-10553 Berlin |
| Zertifizierungsstatus Hersteller | IFS Food |
| Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) | |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | unter Kühlung bei +2 °C bis +7 °C |
| Zutatenliste | Trinkwasser, Rapsöl, Zucker, Branntweinessig, SENFSAAT gemahlen, modifizierte Stärken, Speisesalz, HARTKÄSE, Knoblauch, EIGELBPULVER, Balsamicoessig (Weinessig, konzentrierter Traubenmost), Verdickungsmittel: Xanthan; Säuerungsmittel: Milchsäure; Kräuter, Gewürze |
| Nährwertangaben in g je 100g / ml | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch |
| Energie (kJ / kcal) | 1327 / 317 |
| Fett | |
| gesamt | 32,00 |
| gesättigte Fettsäuren | 2,40 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 6,90 |
| davon Zucker | 4,60 |
| Eiweiß | 1,30 |
| Salz | 2,30 |

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

| | vorhanden | nicht vorhanden | Angabe Inhaltsstoff |
|---|-----------|-----------------|---------------------|
| 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 | | Hartkäse |
| 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 |
| Sensorische Eigenschaften | |
| Aussehen | cremefarbenes Dressing mit sichtbaren Pfefferstücken und Kräutern |
| Geruch | angenehme Käsenote, säuerlich |
| Geschmack | angenehme Käsenote, säuerlich |
| Konsistenz | glatt, 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 |