

<b>Artikel</b>	<b>DRESSING CAESAR'S 3L OM</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>OptiMahl</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>27290470</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Salatdressing</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 3
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	l
<b>Direktverpackung</b>	Eimer
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<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>	BIGFOOD Produktions GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	unter Kühlung bei +2°C bis +7°C
<b>Zutatenliste</b>	Trinkwasser, Rapsöl, Zucker, Branntweinessig, SENFSAAT gemahlen, modifizierte Stärken, Speisesalz, HARTKÄSE, Knoblauch, EIGELBPULVER, Balsamicoessig (Weinessig, konzentrierter Traubenmost), Verdickungsmittel: E415 Xanthan; Säuerungsmittel: E270 Milchsäure; Kräuter, Gewürze
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1327 / 317
<b>Fett</b>	
gesamt	32,00
gesättigte Fettsäuren	2,40
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	6,90
davon Zucker	4,60
<b>Eiweiß</b>	1,30
<b>Salz</b>	2,30

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

vorhanden	nicht	Angabe Inhaltsstoff
-----------	-------	---------------------

		vorhanden	
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Eigelbpulver
<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	
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		Hartkäse
<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		Senfsaat
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b><u>Zusatzstoffe</u></b>			
		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><u>Ernährungsformen</u></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

**Zubereitungshinweis** verzehrfertig

**Sensorische Eigenschaften**

Aussehen	cremefarbenes Dressing mit sichtbaren Pfefferstücken und Käutern
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