

Artikel	DRESSING FRENCH 1,5KG KÖHRA GOURMET
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	27290610
Artikelbeschreibung	French Dressing
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1.5
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Becher mit dicht schließendem Deckel
Verpackungsmaterial	PP (Polypropylen)
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Frischdienst Köhra GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei +2 °C bis +7 °C
Zutatenliste	Wasser, Rapsöl, Dressingpulver (Knoblauch, modifizierte Stärke, Salz, Zucker, MOLKEREIERZEUGNIS, natürliche Aromen, Säuerungsmittel: Citronensäure; Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Natriumalginat), Salzeigelb (EIGELB, Salz), Zucker, Branntweinessig, SENF (Wasser, SENFSAAT, Branntweinessig, Salz, Zucker, Gewürze, natürliches Aroma), Petersilie. Enthält Spuren von Schwefeldioxid/Sulfite (< 10ppm).
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Heseker/Heseker: Die Nährwerttabelle; Neue Umschau Verlag, 3. Aufl. 2014
Energie (kJ / kcal)	1491 / 361
Fett	
gesamt	34,20
gesättigte Fettsäuren	2,80
Kohlenhydrate	
gesamt	8,30
davon Zucker	6,20
Eiweiß	0,40
Salz	1,30

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		Molkereierzeugnis
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		Schwefeldioxid/Sulfite
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Senf
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
<u>Verwendungszweck</u>		
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	
<u>Sensorische Eigenschaften</u>		
Aussehen	arttypisch und -eigen	
Geruch	arttypisch und -eigen	
Geschmack	arttypisch und -eigen	
Konsistenz	arttypisch und -eigen	
<u>Mikrobiologische Daten</u>		
	DGHM	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1x10 ⁶ KbE/g	
Escherichia coli (KbE/g)	1x10 ¹ KbE/g	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1x10 ³ KbE/g	
Hefen (KbE/g)	1x10 ⁵ KbE/g	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	1x10 ² KbE/g	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	1x10 ² KbE/g	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	1x10 ⁶ KbE/g	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25g	
Schimmelpilze (KbE/g)		