

| | |
|--|---|
| Artikel | DRESSING JOGHURT 1,5KG KÖHRA GOURMET |
| Marke (Eigenmarke) | |
| Artikelnummer | 27290630 |
| Artikelbeschreibung | Joghurtdressing |
| 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 (JOGHURTPULVER, modifizierte Stärke, Salz, MAGERMILCHPULVER, SAHNEPULVER, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan; natürliches Aroma), Zucker, Branntweinessig, SENF (< 2%). 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) | 1095 / 265 |
| Fett | |
| gesamt | 25,40 |
| gesättigte Fettsäuren | 2,20 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 7,40 |
| davon Zucker | 6,30 |
| Eiweiß | 1,10 |
| Salz | 1,20 |

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

| | vorhanden | nicht vorhanden | Angabe Inhaltsstoff |
|---|-----------|-----------------|--|
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| 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 | | Joghurtpulver, Magermilchpulver, Sahnepulver |
| 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 |
| 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 | arttypisch und -eigen |
| Geruch | arttypisch und -eigen |
| Geschmack | arttypisch und -eigen |
| Konsistenz | arttypisch und -eigen |
| Mikrobiologische Daten | |
| | 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) | |