

<b>Artikel</b>	<b>DRESSING SYLTER ART 250ML ZUM DORFKRUG</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Zum Dorfkrug</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>27290841</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Sylter Salatfrische ideal zu Salaten, zu Fisch- und Fleischgerichten sowie als Dip</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 250
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	ml
<b>Direktverpackung</b>	Flasche
<b>Verpackungsmaterial</b>	Glas
<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>	Zum Dorfkrug - Inverkehrbringer Manss GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	Über LP zu erfragen
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Trocken, max. 7°C
<b>Zutatenliste</b>	Wasser, Rapsöl, Zwiebeln, Zucker, Branntweinessig, Tapiokastärke, Eigelb, Salz, Verdickungsmittel: Carragen (aus Rotalgen), Säuerungsmittel: Monokaliumtartrat (Weinstein), Gewürzextrakt
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1225 / 297
<b>Fett</b>	
gesamt	28,30
gesättigte Fettsäuren	2,20
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	9,70
davon Zucker	7,80
<b>Eiweiß</b>	0,40
<b>Salz</b>	1,30

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

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

	vorhanden	
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x	Eigelb
<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	
<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	
<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>Zusatzstoffe</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>Verwendungszweck</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
<b>Zubereitungshinweis</b>	verzehrfertig
<b>Sensorische Eigenschaften</b>	
Aussehen	cremeweiße, leichte Essignote, nach Zwiebel, säuerlich, würzig
Geruch	arteigen, leichte Essignote, nach Zwiebel, säuerlich würzig
Geschmack	arteigen, süß-säuerlich, nach Essig und Zwiebel, leicht salzig, abgerundet
Konsistenz	viskos, cremig
<b>Mikrobiologische Daten</b>	
DGHM Empfehlungen für Feinkost	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	<1x10 <sup>6</sup>
Escherichia coli (KbE/g)	<1x10 <sup>1</sup>
Enterobacteriaceae (KbE/g)	<1x10 <sup>3</sup>
Hefen (KbE/g)	<1x10 <sup>5</sup>
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	<1x10 <sup>2</sup>
Listeria monocytogenes (KbE/g)	<1x10 <sup>2</sup>
Milchsäurebakterien (KbE/g)	<1x10 <sup>6</sup>
Salmonella in (KbE/g)	n.n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	