

Artikel	DRESSING CAESAR 1L MÄRKER
Marke (Eigenmarke)	Märker Fine Food
Artikelnummer	27290864
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Caesar's Dressing
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	l
Direktverpackung	Standbodenbeutel mit Ausgießer
Verpackungsmaterial	Beutel: PELD, bedruckt, mit Etikett; Augießer: HDPE, rot
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Märker Fine Food GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 6 Beutel)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	ungeöffnet bei max. 20 °C lagern
Zutatenliste	Rapsöl, Wasser, SAHNE, JOGHURT, Branntweinessig, SARDELLEN (1,6%), Speisesalz, SENFSAATEN, Gewürze, Zucker, tierisches Fett, MOLKENERZEUGNIS, Dextrose, Kräuter, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan, Johannisbrotkernmehl. Kann Spuren von Ei, Soja und Sellerie enthalten.
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1427 / 346
Fett	
gesamt	36,10
gesättigte Fettsäuren	5,60
Kohlenhydrate	
gesamt	3,00
davon Zucker	2,60
Eiweiß	2,20
Salz	1,55

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

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

	vorhanden	
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	Sardellen
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	Sahne, Joghurt, Molkeerzeugnis
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
<u>Ernährungsformen</u>		
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. Nach Anbruch im Kühlschrank lagern und innerhalb von drei Tagen aufbrauchen.
<u>Sensorische Eigenschaften</u>	
Aussehen	hellbeiges Dressing mit grünlichen bis olivgrünen Partikeln unterschiedlicher Größe und Form
Geruch	arteigen, würzig, kräftige Essnote
Geschmack	arteigen, würzig, säuerlich, salzig, cremig, insgesamt gut abgerundet, schwach e
Konsistenz	dünflüssig
<u>Mikrobiologische Daten</u>	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 1.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	< 50 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	< 50 KbE/g