

| | |
|--|--|
| Artikel | DRESSING SYLTER ART 1L MÄRKER |
| Marke (Eigenmarke) | Märker |
| Artikelnummer | 27290872 |
| Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung | Sylter Art Dressing |
| | |
| Abpackung / Nettogewicht | 1 x 1 |
| Gebinde / Einheit (kg/l/St.) | l |
| Direktverpackung | Standbodenbeutel, bedruckt, mit Ausgießer, rot |
| Verpackungsmaterial | Beutel: PELD; Ausgießer: HDPE |
| 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) | Pappkarton weiß, unbedruckt (enthält 6 Beutel) |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | ungeöffnet bei max. +20 °C lagern |
| Zutatenliste | Wasser, Rapsöl, Zucker, JOGHURT, SAHNE, Zwiebeln (3,4%), Branntweinessig, Speisesalz, EIGELB, Dextrose, Gewürze, MOLKENERZEUGNIS, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan; Säureregulator: Natriumacetat; SENFSAATEN, modifizierte Stärke. Kann Spuren von Soja und Sellerie enthalten. |
| Nährwertangaben in g je 100g / ml | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent |
| Energie (kJ / kcal) | 1246 / 301 |
| Fett | |
| gesamt | 28,00 |
| gesättigte Fettsäuren | 2,80 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 11,20 |
| davon Zucker | 11,10 |
| Eiweiß | 1,00 |
| Salz | 1,55 |

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

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

| | vorhanden | |
|---|-----------|---------------------------------|
| 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 | Joghurt, Sahne, Molkenerzeugnis |
| 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 | milchig weiß mit kleinen Zwiebelstückchen |
| Geruch | süßlich, würzig nach Zwiebeln |
| Geschmack | mild, aromatisch, würzig nach Zwiebeln |
| Konsistenz | sämig, homogen |
| <u>Mikrobiologische Daten</u> | |
| §64 LFGB; Mhb Bd M6.3.1 | |
| 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 |