

<b>Artikel</b>	<b>DRESSING FRENCH 1L MÄRKER</b>		
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Märker</b>		
<b>Artikelnummer</b>	<b>27290900</b>		
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>French Dressing</b>		
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 1		
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	l		
<b>Direktverpackung</b>	Standbodenbeutel, bedruckt, mit Ausgießer, rot		
<b>Verpackungsmaterial</b>	Beutel: PELD; Ausgießer: HDPE		
<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>	Märker Fine Food GmbH		
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen		
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Pappkarton weiß, unbedruckt (enthält 6 Beutel)		
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	ungeöffnet bei max. +20 °C lagern		
<b>Zutatenliste</b>	Wasser, Rapsöl, Branntweinessig, Zucker, Speisesalz, MOLKENERZEUGNIS, SENFSAATEN (1,4%), Gewürze, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Carrageen; Kräuter		
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent		
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1316 / 322		
<b>Fett</b>			
gesamt	33,00		
gesättigte Fettsäuren	2,80		
<b>Kohlenhydrate</b>			
gesamt	4,40		
davon Zucker	3,90		
<b>Eiweiß</b>	1,60		
<b>Salz</b>	0,88		
<b>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</b>			
	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	

<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	Molkenerzeugnis
<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 SO2</b>			x
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	Senfsaat
<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>			
		<b>ja</b>	<b>nein</b>
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>		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
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
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. Nach Anbruch im Kühlschrank lagern und innerhalb von drei Tagen aufbrauchen.

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	beige-grünliches, homogenes Salatdressing mit feinen, grünen Kräutern
Geruch	nach Kräutern, mild, Senf erkennbar
Geschmack	nach Kräutern, deutliche Senfnote, würzig
Konsistenz	normal, dünnflüssig

## Mikrobiologische Daten

§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