

Artikel	COUSCOUSSAL. LINSE+KICHER. 4x230G KM
Marke (Eigenmarke)	Kühlmann
Artikelnummer	27291070
Artikelbeschreibung	Couscoussalat mit Linsen, Kichererbsen, Rosinen und Walnüssen
Abpackung / Nettogewicht	4 x 230
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Schale
Verpackungsmaterial	PP (Polypropylen) unter Schutzatmosphäre verpackt
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Heinrich Kühlmann GmbH & Co. KG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	2-7 °C
Zutatenliste	COUSCOUS gequollen 42% (HARTWEIZENGRIESS, Trinkwasser), Linsen gekocht 15% (Trinkwasser, Linsen), Quinoa gegart 9% (Trinkwasser, Quinoa), Kichererbsen 8%, Rosinen 7%, Rapsöl, Zucker, WALNÜSSE 3%, Weißweinessig, Kräuter, Speisesalz, Balsamessig (Weißweinessig, Traubenmostkonzentrat), Würzpaste Sambal Oelek (Trinkwasser, Tomatenmark, Speisesalz, Gewürze, Branntweinessig, Zucker, Chili), Gewürze, Paprika, natürliches Aroma, Knoblauch, Chili, Ingwer, Curry, färbendes Pflanzenkonzentrat, Säureregulator: Natriumacetate; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat. Kann Spuren von Soja enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch
Energie (kJ / kcal)	974 / 232
Fett	
gesamt	7,80
gesättigte Fettsäuren	0,70
Kohlenhydrate	

gesamt	32,40
davon Zucker	7,90
Eiweiß	6,10
Salz	1,47

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		Couscous (Hartweizengrieß)
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	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Walnüsse
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	
Sesamsamen und daraus hergestellte		x	

Erzeugnisse

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	Couscous mit Linsen und Walnüssen
Geruch	spezifisch
Geschmack	spezifisch
Konsistenz	Couscous: körnig; Linsen und Walnüsse: bissfest

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 1.000.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 100 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 10.000 KbE/g
Hefen (KbE/g)	< 100.000 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 1.000 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 100 KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	< 1.000.000 KbE/g
Salmonella in (KbE/g)	neg. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	