

Artikel	OBSTSALAT GOURMET 15MM 10KG RC MANSS
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	27765395
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Obstsalat "Gourmet", Schnittstärke 15 mm, mit Aufguss
Abpackung / Nettogewicht	1 x 10
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Eimer mit Deckel
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Manss GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Europool Mehrwegkiste
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei +2 °C bis +7 °C
Zutatenliste	Wasser, grüne Äpfel (getaucht in: Säuerungsmittel: Citronensäure, Weinsäure, Apfelsäure; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure; Kochsalz), rote Äpfel (getaucht in: Säuerungsmittel: Citronensäure, Weinsäure, Apfelsäure; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure; Kochsalz), Ananas, Honigmelone, Cantaloupemelone, Orangen-Zitronen-Konzentrat (Zucker, Wasser, Orangensaftkonzentrat, Zitronensaftkonzentrat, Säureregulator: Natriumcitrate; Stabilisator: Xanthan), blaue Trauben, Orangen, helle Trauben, Mango, Wassermelone
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Literatur für Rohwaren
Energie (kJ / kcal)	220 / 52
Fett	
gesamt	0,10
gesättigte Fettsäuren	0,00
Kohlenhydrate	
gesamt	11,00
davon Zucker	10,80

Eiweiß	0,40
Salz	0,05

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	
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	
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 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
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	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

Mikrobiologische Daten DGHM

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1 x 10 ⁷ KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	1 x 10 ² KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1 x 10 ⁴ KbE/g
Hefen (KbE/g)	1 x 10 ⁵ KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	1 x 10 ² KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	1 x 10 ³ KbE/g