

Artikel	FRUCHTSALAT SUN BEACH 5KG RC
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	27765595
Artikelbeschreibung	Fruchtsalat "Sun Beach"
Abpackung / Nettogewicht	1 x 5
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 (enthält 1 Eimer)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	gekühlt lagern bei +2 °C - +7 °C
Zutatenliste	33% Aufguss Mehrfruchtsaftkonzentrat (Orangensaftkonzentrat, Fruktosesirup, Wasser, Zitronensaftkonzentrat, Apfelsaftkonzentrat, Ananassaftkonzentrat, Vitaminmischung [Vitamin C, Nicotinsäureamid, Vitamin E, Vitamin B6, Vitamin B1, Vitamin B12], Süßungsmittel: Cyclamat, Saccharin, Acesulfam-K, Aspartam; natürliches Aroma, Stabilisatoren: Pektine, Johannisbrotkernmehl; Mangomark, Guavenmarkkonzentrat, Bananenmark, Pfirsichmarkkonzentrat, Aprikosenmarkkonzentrat, Provitamin A), 11,5% rote Apfelstücke 20mm (getaucht in: Säuerungsmittel: Citronensäure, Weinsäure, Apfelsäure; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure; Kochsalz), 11,5% grüne Apfelstücke 20mm (getaucht in: Säuerungsmittel: Citronensäure, Weinsäure, Apfelsäure; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure; Kochsalz), 9,5% Cantaloupemelonenstücke 25mm, 9,5% Honigmelonenstücke 25mm, 8,5% blaue Trauben gezupft, 8,5% Orangenstücke 25mm, 8% Ananasstücke 30mm
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Literatur für Rohwaren
Energie (kJ / kcal)	208 / 49
Fett	

gesamt	0,10
gesättigte Fettsäuren	0,00
Kohlenhydrate	
gesamt	10,10
davon Zucker	9,80
Eiweiß	0,50
Salz	0,03

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		x	

mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂

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
<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
<u>Sensorische Eigenschaften</u>	
Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen
<u>Mikrobiologische Daten</u>	
	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)	< 1 x 10 ² KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	1 x 10 ³ KbE/g