

Artikel	COESLAW ANNES 5KG KÖCKERLING
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	27783030
Artikelbeschreibung	Cole Slaw Salat mit Zuckern und Süßungsmitteln
Abpackung / Nettogewicht	1 x 5
Gebinde / Einheit (kg//St.)	kg
Direktverpackung	Eimer
Verpackungsmaterial	PP (Polypropylen)
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Köckerling GmbH & Co. KG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Europool-Kiste
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei +2 °C bis +7 °C
Zutatenliste	55% Weißkohl, Salatmayonnaise (50% Rapsöl, Wasser, Branntweinessig, modifizierte Stärke, EIGELB, Zucker, MOLKENERZEUGNIS, Speisesalz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan; Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Kaliumsorbat; natürliches Aroma), JOGHURT, Rote Zwiebeln, Äpfel (Äpfel, Wasser, Antioxidationsmittel: NATRIUMMETABISULFIT), Möhren, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), SENF (Wasser, SENFSAAT, Branntweinessig, Salz, Gewürze, Gewürzextrakt), Zitronensaft, Petersilie, Flüssigsüßstoff (Wasser, Süßungsmittel: Natriumcyclamat und Saccharin-Natrium; Fructose), Pfeffer
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	500 / 121
Fett	
gesamt	10,50
gesättigte Fettsäuren	1,00
Kohlenhydrate	
gesamt	4,80
davon Zucker	4,30
Eiweiß	1,20

Salz 1,10

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
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, 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		Natriummetabisulfit
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Senfsaat
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Weichtiere sowie daraus hergestellte		x	

Erzeugnisse

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, Weißkraut, rote Zwiebeln in Mayonnaisen Dressing
Geruch	arttypisch
Geschmack	Mayonnaisengeschmack, leichte Schärfe
Konsistenz	arttypisch

Mikrobiologische Daten

	DGHM
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 1 x 10 ⁶ KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 1 x 10 ² KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 1 x 10 ³ 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)	< 1 x 10 ⁶ KbE/g
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	