

<b>Artikel</b>	<b>BARBECUE CHUTNEY TOMATE 0,5KG CNF</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>c'n'f</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>27786181</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Tomatenchutney</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 0.5
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Becher
<b>Verpackungsmaterial</b>	PP (Polypropylen)
<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>	CF Gastro Service GmbH & Co.KG Beusselstr. 44 N-Q D-10553 Berlin
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	2-7 °C
<b>Zutatenliste</b>	Tomaten 63%, Zuckerrübensirup, Apfelessig, Zucker, Tomatenmark 4%, Rapsöl, modifizierte Stärke, Speisesalz, Knoblauch, SENFMEHL, Chili, Ingwer, Gewürze, Rauch, Maltodextrin, Verdickungsmittel: Guarkernmehl
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	521 / 124
<b>Fett</b>	
gesamt	3,30
gesättigte Fettsäuren	0,30
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	20,70
davon Zucker	17,80
<b>Eiweiß</b>	1,70
<b>Salz</b>	0,85

**Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung**

**vorhanden    nicht    Angabe Inhaltsstoff**

	vorhanden	
<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	
<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 SO<sub>2</sub></b>	x	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x	Senfmehl
<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>	ja	nein

<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	x
<b>chininhaltig</b>	x
<b>coffeinhaltig</b>	x
<b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>	x
<b>geschwärzt</b>	x
<b>geschwefelt</b>	x
<b>gewachst</b>	x
<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>	x
<b>mit Antioxidationsmittel</b>	x
<b>mit Aromastoffen</b>	x
<b>mit Azofarbstoffen</b>	x
<b>mit Emulgatoren</b>	x
<b>mit Farbstoff</b>	x
<b>mit Geschmacksverstärker</b>	x
<b>mit Konservierungsstoff</b>	x
<b>mit Nitrat</b>	x
<b>mit Nitritpökelsalz</b>	x
<b>mit Phosphat</b>	x
<b>mit Süßholzextrakt</b>	x
<b>mit Süßungsmittel(n)</b>	x
<b>taurinhaltig</b>	x
<b>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)</b>	x

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
<b>aufgetaut</b>		x
<b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b>		x
<b>Bio</b>		x
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		x
Koscher		x
Vegan	x	
vegetarisch	x	
lactosefrei	x	

glutenfrei	x
<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b><u>Verwendungszweck</u></b>	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x
<b>Zubereitungshinweis</b>	verzehrfertig
<b><u>Sensorische Eigenschaften</u></b>	
Aussehen	homogene, cremige Masse mit kleinen Stückchen
Geruch	spezifisch
Geschmack	spezifisch
Konsistenz	streichfähig
<b><u>Mikrobiologische Daten</u></b>	
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)	