

<b>Artikel</b>	<b>DILLSENF 500G EIMER Senfmühle</b>		
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Klosterfelder Senfmühle</b>		
<b>Artikelnummer</b>	<b>27900228</b>		
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Dillsenf</b>		
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 500		
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g		
<b>Direktverpackung</b>	Rundeimer mit Deckel		
<b>Verpackungsmaterial</b>	Plastik		
<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>	Klosterfelder Senfmühle Monika Trautmann & Reinhard Fell GbR		
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen		
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Wellpappenkarton (enthält 30 Eimer)		
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	ungeöffnet trocken u. bei Raumtemperatur lagern		
<b>Zutatenliste</b>	Wasser, nichtentölte SENFSAATEN, Branntweinessig, Zucker, Meersalz, Dillspitzen (1%). Kann Spuren von Sellerie und Sesam enthalten.		
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent		
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	522 / 125		
<b>Fett</b>			
gesamt	4,80		
gesättigte Fettsäuren	0,30		
<b>Kohlenhydrate</b>			
gesamt	13,80		
davon Zucker	12,20		
<b>Eiweiß</b>	4,90		
<b>Salz</b>	1,30		
<b><u>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</u></b>			
	<b>vorhanden</b>	<b>nicht vorhanden</b>	<b>Angabe Inhaltsstoff</b>
<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		Senfsaat
<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>			
	<b>ja</b>	<b>nein</b>	

<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, nach dem Öffnen kühl lagern.
<b><u>Sensorische Eigenschaften</u></b>	
Aussehen	hellbraune/gelbliche, glänzende, grießige Paste mit braunen Schalenanteilen
Geruch	charakteristisch, arteigen, mittelscharf
Geschmack	mittelscharf, pikant
Konsistenz	arteigen
<b><u>Mikrobiologische Daten</u></b>	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	