

| | |
|--|---|
| Artikel | WEINTRAUBEN SENFSAUCE 6x60G |
| Marke (Eigenmarke) | |
| Artikelnummer | 27900245 |
| Artikelbeschreibung | Weintrauben Senfsauce |
| Abpackung / Nettogewicht | 6 x 60 |
| Gebinde / Einheit (kg//St.) | g |
| Direktverpackung | Glas |
| Verpackungsmaterial | |
| Kennzeichnung Direktverpackung | Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers |
| Hersteller | verantwortlicher Lebensmittellieferant: Ruwisch & Zuck GmbH & Co. KG |
| Zertifizierungsstatus Hersteller | IFS Broker |
| Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) | Karton |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | Vor dem Öffnen trocken und vor Wärme geschützt lagern. |
| Zutatenliste | Zucker, Glukosesirup, 28% rote, kernlose Weintrauben, 4% schwarze Johannisbeeren, Geliermittel: Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure; Holunderbeerenextrakt, SENFÖL, Chili, natürliches Aroma |
| Nährwertangaben in g je 100g / ml | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant |
| Energie (kJ / kcal) | 1517 / 357 |
| Fett | |
| gesamt | 0,50 |
| gesättigte Fettsäuren | 0,10 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 88,00 |
| davon Zucker | 88,00 |
| Eiweiß | 0,50 |
| Salz | 0,01 |

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 | | Senföl |
| Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse | | | x |
| Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse | | | x |
| Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | | | x |
| <u>Zusatzstoffe</u> | | | |
| | ja | nein | |
| Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe | x | | |

| | | |
|--|---|---|
| bei loser Abgabe an Endverbraucher | | |
| 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 |
|-------------------------------|---|

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. Nach dem Öffnen kühlen und rasch verbrauchen.

Sensorische Eigenschaften

| | |
|------------|-----------------------|
| Aussehen | arttypisch und -eigen |
| Geruch | mild |
| Geschmack | mild |
| Konsistenz | arttypisch und -eigen |

Mikrobiologische Daten

| |
|---------------------------------------|
| 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) |