

Artikel	SAHNEHERING 3KG EIMER FISCHPFLUG
Marke (Eigenmarke)	Fisch Pflug
Artikelnummer	28018090
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	marinierter Hering, mit Zucker und Süßungsmittel
Abpackung / Nettogewicht	1 x 3
Gebinde / Einheit (kg//St.)	kg
Direktverpackung	Eimer
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Fisch Pflug Zwickau GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Lagertemperatur von +2 °C bis +7 °C
Zutatenliste	HERINGSFILET o. Haut, nordischer Art, 50% ([Clupea harengus]*, Gewürze, Dextrose, Kochsalz, Konservierungsstoffe: E200 Sorbinsäure, E211 Natriumbenzoat; Joghurt-Sahnedressing (Trinkwasser, Rapsöl, SENF, Zucker, Essig, pateurisiertes EIGELB, Kochsalz, SAHNE, JOGHURTPULVER, modifizierte Stärke, Gewürze, Verdickungsmittel: Johannesbrotkernmehl, Guarkernmehl, Xanthan; Sorbit, E1422 Acetyliertes Distärkeadipat),Gewürzgurke (Gurke, Branntweinessig, Speisesalz, Gewürzextrakte, Süßungsmittel: Saccharin), Gurke, Zwiebel, Apfel, Gewürze, Konservierungsstoffe: E200 Sorbinsäure, E211 Natriumbenzoat. *gefangen FAO 027, Norwegische See, Ringwade
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: berechnet; §64 LFGB; DGF C-VI 11e(98)/10a(00)
Energie (kJ / kcal)	1200 / 291
Fett	
gesamt	28,20
gesättigte Fettsäuren	6,10
Kohlenhydrate	
gesamt	3,10

davon Zucker	0,50
Eiweiß	5,60
Salz	1,50

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		Hering
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		Sahne, Joghurtpulver
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		Senfsaat
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

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 und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
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)	