

<b>Artikel</b>	<b>HERINGSSALAT M. DILLSAHNE 1KG NAP</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>napuro</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>28021030</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Heringssalat mit Dillsahne</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 1
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Schale
<b>Verpackungsmaterial</b>	PP (Polypropylen)
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung und/oder Verwendung, Name und Anschrift des Herstellers, Nährwerte
<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>	HERING 45% (Clupea harengus*), Rapsöl, Zwiebeln, Trinkwasser, JOGHURTERZEUGNIS, Zucker, SAHNE 3%, CRÈME FRAÎCHE, Branntweinessig, EIGELB, Dill, modifizierte Stärke, Speisesalz, Stärke, SENFSAATEN, Gewürz, Zitronensaftkonzentrat, Verdickungsmittel: E412 Guarkernmehl, E415 Xanthan; Säuerungsmittel: E260 Essigsäure; Säureregulator: E262 Natriumacetate. *gefangen mit Schleppnetzen oder Ringwaden im Wildfang im Nordostatlantik FAO 027.II (Norwegische See) und FAO 027.IV (Nordsee)
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1135 / 274
<b>Fett</b>	
gesamt	23,60
gesättigte Fettsäuren	3,20
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	8,00
davon Zucker	7,20

<b>Eiweiß</b>	6,90
<b>Salz</b>	2,33

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

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Eigelb
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Hering
<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		Joghurtherzeugnis, Sahne, Crème fraîche
<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
---	---

## 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
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
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	Fischstücke in Sauce
Geruch	spezifisch
Geschmack	spezifisch
Konsistenz	bissfest

**Mikrobiologische Daten** DGHM

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 1.000.000* KBE/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 1.000 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)	