

Artikel	FRUTTI DI MARE SALAT 1,5KG WOFEI
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	28031010
Artikelbeschreibung	Meeresfrüchte mit feinem Gemüse in einer Kräutermarinade
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1.5
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Schale
Verpackungsmaterial	PP (Polypropylen)
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Wofei Feine Kost - Inverkehrbringer
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Bei 2-7°C
Zutatenliste	MEERESFRÜCHTE 45% (TINTENFISCH (Dosidicus gigas; FAO 87, Südostpazifik; Handleine) MUSCHELFLEISCH (Mytilus chilensis; FAO 87, Chile; Ernte), Ost-Asien GARNELEN 12% (Litopenaeus vannamei.; Indonesien; Kescher)), Rapsöl, Trinkwasser, Frühlingszwiebel, Zucker, Tomate, Oliven, Paprika, Karamelzuckersirup, Zitronenöl, Zitronensaft, Branntweinessig, Speisesalz, Jalapenos, Knoblauch, Säuerungsmittel: Citronensäure, Weinsäure, Apfelsäure, Natriumacetat, Natriumcitrat, mit Süßungsmittel: Saccharin(E954), mit Geschmacksverstärker: Glutamat (E621)
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant
Energie (kJ / kcal)	1146 / 277
Fett	
gesamt	25,40
gesättigte Fettsäuren	1,90
Kohlenhydrate	
gesamt	5,50
davon Zucker	3,90

Eiweiß	6,60
Salz	2,00

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	Tintenfisch
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		Garnelen
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	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	

Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x	Muschelfleisch
---	---	----------------

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	Meeresfrüchte in klarer Kräutermarinade
Geruch	nach Knoblauch, Zwiebeln
Geschmack	mild, nach Knoblauch
Konsistenz	flüssiges Dressing, stückige Einwaage

Mikrobiologische Daten

DGHM-Empfehlungen für Feinkostsalate

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	<1x10 ⁶
Escherichia coli (KbE/g)	<1x10 ¹
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1x10 ³
Hefen (KbE/g)	<1x10 ⁵
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	<1x10 ²
Listeria monocytogenes (KbE/g)	<1x10 ²
Milchsäurebakterien (KbE/g)	<1x10 ⁶
Salmonella in (KbE/g)	n.n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	