

Artikel	FLEISCHSALAT UNGARISCHE ART 3KG CS
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	28034015
Artikelbeschreibung	Fleischsalat ungarische Art - Schinkenwurst mit Pusta Gemüse in feiner Tomatencreme
Abpackung / Nettogewicht	1 x 3
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Eimer
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 Manss GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Bei 2-7°C
Zutatenliste	Schinkenwurst 25% (Schweinefleisch, Speck, Dextrose, Farbstoff : Echtes Karmin(E120) Gewürze, natürliches Aroma, Säureregulator E331, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), Gurken, Paprika, Karotten, Zwiebeln, SELLERIE, Rapsöl, Trinkwasser, Zucker, Tomatenmark, Branntweinessig, HühnerEIGELB, Speisesalz, Wachsmaisstärke, SENFsaaten, Gewürze, Stabilisatoren: Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Xanthan, modifizierte Stärke, mit Farbstoff: AmmonSULFIT Zuckerkulör(E150d), natürliche Aromen, Konservierungsstoff: Natriumbenzoat(E211), Kaliumsorbat(E202), Süßungsmittel: Saccharin(E954), Farbstoff: Riboflavin(E101))
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant
Energie (kJ / kcal)	931 / 225
Fett	
gesamt	19,20
gesättigte Fettsäuren	3,40
Kohlenhydrate	
gesamt	9,30
davon Zucker	8,30

Eiweiß	3,80
Salz	2,40

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Hühnereigelb
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		Sellerie
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
--	--	---

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
<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

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	
Geruch	
Geschmack	
Konsistenz	

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)	