

<b>Artikel</b>	<b>HERINGSHAPPEN I CURRY CREME 1,5KG MF</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>28055020</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Heringshappen Currycreme kombiniert mit Äpfeln, Tomaten und knackigen Gurken mit Joghurt</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 1.5
<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, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	Wofei Feine Kost - Inverkehrbringer
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Bei 2-7°C
<b>Zutatenliste</b>	HERINGshappen ohne Haut 40% (Clupea Harengus), Rapsöl, Äpfel 8%, Gurken, Tomaten, JOGHURT, Zucker, SAHNE, Trinkwasser, HühnerEIGELB, grüner Pfeffer, SENFsaaten, Branntweinessig, Curry, Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure, Gewürze, Verdickungsmittel: Carrageen
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1218 / 295
<b>Fett</b>	
gesamt	27,30
gesättigte Fettsäuren	3,80
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	5,50
davon Zucker	3,90
<b>Eiweiß</b>	6,80
<b>Salz</b>	1,50

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

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Hühnereigelb
<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		Sahne, Joghurt
<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		Senfsaaten
<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
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	x	
<b>chininhaltig</b>		x
<b>coffeinhaltig</b>		x
<b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>		x
<b>geschwärzt</b>		x
<b>geschwefelt</b>		x
<b>gewachst</b>		x
<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>		x
<b>mit Antioxidationsmittel</b>		x
<b>mit Aromastoffen</b>		x
<b>mit Azofarbstoffen</b>		x
<b>mit Emulgatoren</b>		x
<b>mit Farbstoff</b>		x
<b>mit Geschmacksverstärker</b>		x
<b>mit Konservierungsstoff</b>		x
<b>mit Nitrat</b>		x
<b>mit Nitritpökelsalz</b>		x
<b>mit Phosphat</b>		x
<b>mit Süßholzextrakt</b>		x
<b>mit Süßungsmittel(n)</b>		x
<b>taurinhaltig</b>		x
<b>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)</b>		x

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
<b>aufgetaut</b>		x
<b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b>		x
<b>Bio</b>		x
<b>Ernährungsformen</b>		
Halal		x
Koscher		x
Vegan		x
vegetarisch		x

lactosefrei	x
glutenfrei	x
<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b>Verwendungszweck</b>	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x
<b>Zubereitungshinweis</b>	verzehrfertig
<b>Sensorische Eigenschaften</b>	
Aussehen	
Geruch	
Geschmack	
Konsistenz	
<b>Mikrobiologische Daten</b>	DGHM-Empfehlungen für Feinkostsalate
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	<1x10 <sup>6</sup>
Escherichia coli (KbE/g)	<1x10 <sup>1</sup>
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1x10 <sup>3</sup>
Hefen (KbE/g)	<1x10 <sup>5</sup>
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	<1x10 <sup>2</sup>
Listeria monocytogenes (KbE/g)	<1x10 <sup>2</sup>
Milchsäurebakterien (KbE/g)	<1x10 <sup>6</sup>
Salmonella in (KbE/g)	n.n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	