

Artikel	GEFLÜGELSALAT MANGO CHILI 4x200G KM
Marke (Eigenmarke)	Kühlmann
Artikelnummer	28067008
Artikelbeschreibung	Geflügelsalat Mango-Chili mit gegartem Hähnchenbrustfleisch
Abpackung / Nettogewicht	4 x 200
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Becher
Verpackungsmaterial	PET
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Heinrich Kühlmann GmbH & Co. KG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	2-7 °C
Zutatenliste	Hähnchenbrustfleisch gegart 38% (Hähnchenfleisch, Speisesalz), Mango 17%, Rapsöl, Trinkwasser, Lauchzwiebeln, Paprika, Zucker, JOGHURTERZEUGNIS (fettarme MILCH, Stärke, Starterkulturen), Branntweinessig, Mango-Chutney (Zucker, Mango, Branntweinessig, Knoblauch, Speisesalz, Gewürze), Kokosnussmilchpulver (Kokosnussmilch, Maltodextrin, MILCHEIWEISS), SAHNE, Speisesalz, Stärke, EIGELB, modifizierte Stärke, Chili, Ingwer, Aroma, Farbstoff: Beta-Carotin; Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan; Säureregulator: Natriumacetate; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch
Energie (kJ / kcal)	822 / 198
Fett	
gesamt	13,90
gesättigte Fettsäuren	1,80
Kohlenhydrate	
gesamt	8,40
davon Zucker	6,80

Eiweiß	9,30
Salz	1,40

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	
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		Joghurtherzeugnis, Sahne, Milcheiweiß
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
--	--	---

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	gegartes Geflügelfleisch, Obst und Gemüse in Soße
Geruch	spezifisch
Geschmack	spezifisch
Konsistenz	Geflügelfleisch, Gemüse: bissfest; Obst: weich

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 1.000.000 KBE/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 100 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)	