

<b>Artikel</b>	<b>QUINOASALAT M. ROTER BETE 4x230G KM</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Kühlmann</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>28067020</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Quinoasalat mit Roter Bete und Kürbiskernen</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	4 x 230
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Schale
<b>Verpackungsmaterial</b>	PET unter Schutzatmosphäre verpackt
<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>	Heinrich Kühlmann GmbH & Co. KG
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	2-7 °C
<b>Zutatenliste</b>	Quinoa gegart 47% (Trinkwasser, Quinoa), Rote Bete 19%, schwarze Bohnen 10%, Rapsöl, Kürbiskerne 5%, Zucker, Apfelessig, Glukosesirup, Speisesalz, Ingwer, Meerrettichzubereitung (Meerrettich, Branntweinessig, Rapsöl, Speisesalz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Säuerungsmittel: Citronensäure; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), Cumin, Zitronenschale, Branntweinessig, Stärke, Minze, Chili, Gewürze, Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure; Säureregulator: Natriumacetate
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	780 / 186
<b>Fett</b>	
gesamt	8,50
gesättigte Fettsäuren	1,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	21,10
davon Zucker	6,30
<b>Eiweiß</b>	5,00

**Salz** 1,25

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

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		X	
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		X	
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		X	
<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	
<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	
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		X	
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		X	
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte</b>		X	

## Erzeugnisse

### 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>Ernährungsformen</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	Getreideerzeugnis mit Gemüse und Kräutern
Geruch	spezifisch
Geschmack	spezifisch
Konsistenz	Getreideerzeugnis: bissfest; Gemüse: bissfest-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)	