

Artikel	CURRY QUINOA SALAT 4x230G KM
Marke (Eigenmarke)	Kühlmann
Artikelnummer	28067021
Artikelbeschreibung	Curry-Quinoasalat nach indischer Art mit Sojabohnenkernen und Süßkartoffeln
Abpackung / Nettogewicht	4 x 230
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Schale
Verpackungsmaterial	PET unter Schutzatmosphäre verpackt
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	Quinoa gegart 49% (Trinkwasser, Quinoa), SOJABOHNENKERNE 7%, Süßkartoffeln 7%, Karotten, Linsen gekocht (Linsen, Trinkwasser), Rapsöl, Zucker, Branntweinessig, Lauchzwiebeln, Balsamessig (Weißweinessig, Traubenmostkonzentrat), Currypaste 2% (Rapsöl, Curry [SENFMEHL], Gewürze, Trinkwasser, Branntweinessig, Zucker, Tomatenpulver, Säuerungsmittel: Citronensäure), Paprika, Speisesalz, Glukosesirup, Mango-Chutney (Zucker, Mango, Branntweinessig, Knoblauch, Speisesalz, Gewürze), färbendes Karottenkonzentrat, Gewürze, Curry, Stärke, Chili, Knoblauch, Säureregulator: Natriumacetate; Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan. Kann Spuren von Gluten enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch
Energie (kJ / kcal)	782 / 186
Fett	
gesamt	6,50
gesättigte Fettsäuren	0,60

Kohlenhydrate	
gesamt	24,80
davon Zucker	6,90
Eiweiß	5,80
Salz	1,42

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	
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	
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2		x	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Senfmehl

Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Sojabohnenkerne
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	

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	Getreideerzeugnis mit Sojabohnenkernen und Gemüse
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)	