

| | |
|--|--|
| Artikel | WURSTSALAT UNGAR. ART 4x250G KM |
| Marke (Eigenmarke) | Kühlmann |
| Artikelnummer | 28067022 |
| Artikelbeschreibung | Wurstsalat Ungarischer Art mit Lyoner, Paprika und Zwiebeln |
| Abpackung / Nettogewicht | 4 x 250 |
| Gebinde / Einheit (kg/l/St.) | g |
| Direktverpackung | Becher |
| 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 | Lyoner 65% (Schweinefleisch, Speck, Trinkwasser, Speisesalz, Dextrose, Säureregulator: Natriumcitrate; Maltodextrin, Gewürze, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure; Farbstoff: Echtes Karmin), Paprika 13%, Trinkwasser, Zwiebeln 4%, Branntweinessig, Rapsöl, Zucker, Speisesalz, Kräuter, Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Säureregulator: Natriumacetate |
| <u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u> | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch |
| Energie (kJ / kcal) | 884 / 214 |
| Fett | |
| gesamt | 18,50 |
| gesättigte Fettsäuren | 6,70 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 3,40 |
| davon Zucker | 3,20 |
| Eiweiß | 7,80 |
| Salz | 1,98 |

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 | |
| 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 |
| 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 | Brühwurststreifen und Gemüse in Soße |
| Geruch | spezifisch |
| Geschmack | spezifisch |
| Konsistenz | Brühwurst: fest-elastisch; Gemüse: bissfest |

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) | |