

<b>Artikel</b>	<b>NUDELSALAT BUNT 5KG KÖHRA GOURMET</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>28076017</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Bunter Nudelsalat</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 5
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Eimer mit dicht schließendem Deckel
<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>	Frischdienst Köhra GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	FSSC 22000
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	kühl lagern bei +2 °C bis +7 °C
<b>Zutatenliste</b>	Bunte Spiralnudeln 58% (HARTWEIZENGRIESS, Wasser), Paprika rot/grün (Würfel ca. 10x10 mm), Mais, Branntweinessig 5% (Wasser, Branntweinessig, Antioxidationsmittel: KALIUMMETABISULFIT), Zwiebel (Würfel ca. 5x5 mm), Rapsöl, Balsamicoessig hell (Weißweinessig, Traubenmost, Antioxidationsmittel: E220 SCHWEFELDIOXID), Zucker, Salz, Basilikum, Rosmarin, Pfeffer weiß gemahlen
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Heseker/Heseker: Die Nährwerttabelle; Neue Umschau Verlag, 3. Aufl. 2014
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	542 / 130
<b>Fett</b>	
gesamt	3,00
gesättigte Fettsäuren	0,30
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	21,90
davon Zucker	2,90
<b>Eiweiß</b>	3,60
<b>Salz</b>	0,86

## 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		Hartweizengrieß
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		Kaliummetabisulfit, Schwefeldioxid
<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 Erzeugnisse</b>		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
<b>Ernährungsformen</b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X

vegetarisch		x
lactosefrei	x	
glutenfrei		x
<b>gentechnisch verändert</b>		x
<b><u>Verwendungszweck</u></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><u>Sensorische Eigenschaften</u></b>		
Aussehen	arttypisch und -eigen	
Geruch	arttypisch und -eigen	
Geschmack	arttypisch und -eigen	
Konsistenz	arttypisch und -eigen	
<b><u>Mikrobiologische Daten</u></b>		
	DGHM	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1x10 <sup>6</sup> KbE/g	
Escherichia coli (KbE/g)	1x10 <sup>1</sup> KbE/g	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1x10 <sup>3</sup> KbE/g	
Hefen (KbE/g)	1x10 <sup>5</sup> KbE/g	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	1x10 <sup>2</sup> KbE/g	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	1x10 <sup>2</sup> KbE/g	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	1x10 <sup>6</sup> KbE/g	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25g	
Schimmelpilze (KbE/g)		