

Artikel	H-SAUCE HOLLANDAISE 1L OM
Marke (Eigenmarke)	OptiMahl
Artikelnummer	41001119
Artikelbeschreibung	Sauce Hollandaise
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	l
Direktverpackung	Combibloc
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	BIGFOOD Produktions GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Tray (enthält 12 Combibloc)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Lagerung bei Raumtemperatur (ungeöffnete Verpackung)
Zutatenliste	Trinkwasser, pflanzliches Öl (Sonnenblumenöl, Rapsöl, Palmöl), EIGELB 5%, Glucosesirup, MAGERMILCHPULVER, Zucker, Tafelsalz, Säuerungsmittel: E270 Milchsäure; Verdickungsmittel: E415 Xanthan, E412 Guarkernmehl, E410 Johannisbrotkernmehl; Aroma, Hefeextrakt, färbende Pflanzenextrakte (Karottenextrakt)
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch
Energie (kJ / kcal)	1735 / 421
Fett	
gesamt	44,00
gesättigte Fettsäuren	5,90
Kohlenhydrate	
gesamt	3,90
davon Zucker	2,10
Eiweiß	1,40
Salz	0,90

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht	Angabe Inhaltsstoff
-----------	-------	---------------------

	vorhanden	
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	Magermilch
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
<u>Verwendungszweck</u>	
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	Küchenfertig zur Verarbeitung. Nach Anbruch gekühlt lagern und innerhalb von 3 Tagen verarbeiten.
<u>Sensorische Eigenschaften</u>	
Aussehen	hellgelbe Sauce
Geruch	würzig, cremig
Geschmack	würzig, cremig
Konsistenz	dickflüssig, glatt
<u>Mikrobiologische Daten</u>	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 100 KBE/g
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	< 10 KBE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	< 10 KBE/g