

<b>Artikel</b>	<b>SAUCE HOLLANDAISE FRISCH 6x1KG OM CL</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Optimahl cleanline</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>41001124</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Sauce Hollandaise</b>

<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	6 x 1
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Flasche
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<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>	BIGFOOD Produktions GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	unter Kühlung bei +2 °C bis +7 °C
<b>Zutatenliste</b>	Trinkwasser, Rapsöl, Zucker, modifizierte Stärke, EIGELBPULVER 0,4%, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Branntweinessig, Essig, Speisesalz, Gewürze, SÜSSMOLKENPULVER, Säuerungsmittel: E270 Milchsäure; Verdickungsmittel: E415 Xanthan; Gewürzextrakte, Aromen (enthalten SELLERIE)

<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1559 / 373
<b>Fett</b>	
gesamt	40,00
gesättigte Fettsäuren	2,90
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	4,10
davon Zucker	2,20
<b>Eiweiß</b>	0,20
<b>Salz</b>	1,70

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

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

		vorhanden	
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Eigelbpulver
<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		Süßmolkenpulver
<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		Aromen (enthalten Sellerie)
<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 Erzeugnisse</b>		x	
<b><u>Zusatzstoffe</u></b>			
	ja	nein	

<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	x
<b>chininhaltig</b>	x
<b>coffeinhaltig</b>	x
<b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>	x
<b>geschwärzt</b>	x
<b>geschwefelt</b>	x
<b>gewachst</b>	x
<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>	x
<b>mit Antioxidationsmittel</b>	x
<b>mit Aromastoffen</b>	x
<b>mit Azofarbstoffen</b>	x
<b>mit Emulgatoren</b>	x
<b>mit Farbstoff</b>	x
<b>mit Geschmacksverstärker</b>	x
<b>mit Konservierungsstoff</b>	x
<b>mit Nitrat</b>	x
<b>mit Nitritpökelsalz</b>	x
<b>mit Phosphat</b>	x
<b>mit Süßholzextrakt</b>	x
<b>mit Süßungsmittel(n)</b>	x
<b>taurinhaltig</b>	x
<b>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)</b>	x

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
<b>aufgetaut</b>		x
<b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b>		x
<b>Bio</b>		x
<b><u>Ernährungsformen</u></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>	küchenfertig zur Verarbeitung
<b><u>Sensorische Eigenschaften</u></b>	
Aussehen	hellgelbe Sauce mit sichtbaren Gewürzpartikeln
Geruch	typisch nach Sauce Hollandaise, würzig mit feinem Butteraroma und angenehmer Säure
Geschmack	typisch nach Sauce Hollandaise, würzig mit feinem Butteraroma und angenehmer Säure
Konsistenz	cremig fließend
<b><u>Mikrobiologische Daten</u></b>	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	<1.000.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	<1.000 KbE/g
Hefen (KbE/g)	<100.000 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	<100 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	<100 KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	<1.000.000 KbE/g
Salmonella in (KbE/g)	negativ in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	<100.000 KbE/g