

Artikel	H-SAUCE GRATIN 6x1L frischli
Marke (Eigenmarke)	frischli
Artikelnummer	41001145
Artikelbeschreibung	Gratin-Sauce, ultrahocherhitzt
Abpackung / Nettogewicht	6 x 1
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	l
Direktverpackung	Verbundverpackung
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	frischli Milchwerke GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Kartontray
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Raumtemperatur bei nicht geöffneter Verpackung (empfohlen 5 °C – 25 °C)
Zutatenliste	80% SAHNE, 8,5% KÄSE, MAGERMILCHPULVER, Aroma, modifizierte Stärke: E1422 Acetyliertes Distärkeadipat; Gemüfefond (enthält SELLERIE), Jodsalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Würzmittel, Emulgator: E472e Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Gewürze, Säureregulatoren: E500 Natriumcarbonat, E170 Calciumcarbonat; Verdickungsmittel: E415 Xanthan, E412 Guarkernmehl; Zucker, Hefeextrakt
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: berechnet, Ergebnisse analytischer Vergleichsmessungen
Energie (kJ / kcal)	788 / 190
Fett	
gesamt	16,00
gesättigte Fettsäuren	11,00
Kohlenhydrate	
gesamt	6,00
davon Zucker	5,10
Eiweiß	5,20
Salz	1,60

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		Sahne, Käse, Magermilchpulver
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		Gemüsefond (enthält Sellerie)
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	
<u>Sensorische Eigenschaften</u>		
Aussehen	gelb-braun, matt glänzend, mit Gewürzpartikeln	
Geruch	würzig, arttypisch	
Geschmack	würzig, vollmundig, mild nach Käse	
Konsistenz	dickflüssig, homogen	
<u>Mikrobiologische Daten</u>		
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 10 KbE / 0,1 ml	
Escherichia coli (KbE/g)		
Enterobacteriaceae (KbE/g)		
Hefen (KbE/g)		
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)		
Listeria monocytogenes (KbE/g)		
Milchsäurebakterien (KbE/g)		
Salmonella in (KbE/g)		
Schimmelpilze (KbE/g)		