

Artikel WEINSAUERKRAUT 2650ML DOSE MILDESSA
Marke (Eigenmarke) Mildessa
Artikelnummer 50000103
Artikelbeschreibung mildes Weinsauerkraut, fertig gekocht und gewürzt (Abtropfgewicht 2.530 g)

Abpackung / Nettogewicht 1 x 2650
Gebinde / Einheit (kg/l/St.) ml
Direktverpackung Weißblechdose
Verpackungsmaterial Weißblech
Kennzeichnung Direktverpackung Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers

Hersteller Hengstenberg GmbH & Co. KG

Zertifizierungsstatus Hersteller IFS Food

Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)

Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen kühl, aber frostfrei, trocken, dunkel und sauber

Zutatenliste Weißkohl, Wein, Salz, Zucker, Gemüseextrakte (Karotte, SELLERIE, Lauch), Gewürze, natürliches Zwiebel-Aroma, natürliche Aromen (enthält SELLERIE)

Nährwertangaben in g je 100g / ml Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend
Quelle / Bestimmung: Produzent

Energie (kJ / kcal) 95 / 23

Fett

gesamt 0,10
 gesättigte Fettsäuren 0,10

Kohlenhydrate

gesamt 2,20
 davon Zucker 2,00

Eiweiß 1,50

Salz 1,20

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		Sellerie, natürliche Aromen (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
<u>Zusatzstoffe</u>			
	ja	nein	
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	x		

bei loser Abgabe an Endverbraucher		
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
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	Kochtopf: Inhalt in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten erwärmen, ab und zu umrühren. Je nach Bedarf etwas Wasser zugeben. Mikrowelle: Inhalt in ein mikrowellengeeignetes Gefäß geben, gut umrühren, gleichmäßig verteilen, abdecken und max. 3 Minuten bei 600 Watt erwärmen.
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	hell
Geruch	leichter Fleischbrühecharakter, harmonisch ohne Fremdgeruch (z. B. kohlig, Kochg)
Geschmack	leichter Fleischbrühecharakter, harmonisch in Säure, Salz, Würzung, ohne Fremdg
Konsistenz	einheitlich gar, noch mit leichtem Biss, ohne zähe, holzige Teile
Mikrobiologische Daten	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
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)	