

**Artikel** **BAKED BEANS IN SAUCE 2620G DOSE Heinz**  
**Marke (Eigenmarke)** **Heinz**  
**Artikelnummer** **50000111**  
**Artikelbeschreibung** **weiße Bohnen in Tomatensauce**

**Abpackung / Nettogewicht** 1 x 2620  
**Gebinde / Einheit (kg/l/St.)** g  
**Direktverpackung** Dose  
**Verpackungsmaterial**  
**Kennzeichnung Direktverpackung** Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers  
**Hersteller** H.J. Heinz Foods UK  
**Zertifizierungsstatus Hersteller** IFS Food  
**Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)** Tray (enthält 6 Dosen)  
**Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen** kühl und trocken lagern  
**Zutatenliste** weiße Bohnen (47%), Tomaten (36%), Wasser, Zucker, modifizierte Stärke, Branntweinessig, Salz, Gewürzextrakt, Kräutereextrakt

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

**Energie (kJ / kcal)** 335 / 80

**Fett**  
gesamt 0,20  
gesättigte Fettsäuren 0,20

**Kohlenhydrate**  
gesamt 13,00  
davon Zucker 4,90

**Eiweiß** 4,60

**Salz** 0,61

## 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
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 SO2</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>Zusatzstoffe</b>	
	<b>ja</b> <b>nein</b>
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	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 Pflanzeneiweiß	X
mit Phosphat	X
mit Süßholzextrakt	X
mit Süßungsmittel(n)	X
mit Tafelsüße auf Grundlage von ...	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	
gentechnisch verändert		X

<b>ist Formfleisch</b>	x
<b>ist Formfisch</b>	x
<b>Technik</b>	
a) Metalldetektion	x
b) Gewichtskontrolle	x
<b>Tiefkühlprodukt</b>	x
<b>unter Schutzatmosphäre verpackt</b>	x
<b>Verwendungszweck</b>	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
<b>Zubereitungshinweis</b>	Kochtopf: Den Inhalt in einen Kochtopf geben und unter Rühren langsam erhitzen. Nicht kochen. Mikrowelle: Inhalt in einen mikrowellengeeigneten Behälter geben, abdecken und bei höchster Stufe (850 W) 1,5 Minuten erwärmen. Danach umrühren und erneut 1 Minute erhitzen. Heiß servieren.
<b>Sensorische Eigenschaften</b>	
Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen
<b>Mikrobiologische Daten</b>	
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)	

## Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml

---

**Ballaststoffe in g**

---

**BetaCarotin (mg)**

---

**Calcium (mg)**

---

**Cholesterin (mg)**

---

**Eisen (mg)**

---

**ungesättigte Fettsäure (mg)**

---

**einfach ungesättigte Fettsäure (mg)**

---

**mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg)**

---

**Fluoride (µg)**

---

**Folsäure (µg)**

---

**Jod (µg)**

---

**Kalium (mg)**

---

**Kupfer (µg)**

---

**Magnesium (mg)**

---

**Mangan (µg)**

---

**Niacin (mg)**

---

**Phosphor (mg)**

---

**Selen (µg)**

---

**Vitamin A (µg)**

---

**Vitamin B1 (µg)**

---

**Vitamin B2 (µg)**

---

**Vitamin B6 (µg)**

---

**Vitamin B12 (µg)**

---

**Vitamin C (mg)**

---

**Vitamin D (µg)**

---

**Vitamin E (µg)**

---

**Vitamin H (Biotin) (µg)**

---

**Vitamin K (µg)**