

<b>Artikel</b>	<b>AIOLI 325G EIMER BRESC</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Bresc</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>50000276</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Knoblauch-Sauce</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 325
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Eimer
<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>	Bresc B.V.
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	BRC
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton (enthält 6 Eimer)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	kühl lagern bei 0 °C bis +7 °C
<b>Zutatenliste</b>	Emulgierte Sauce (Rapsöl, Wasser, Glucose-Fructosesirup, 3,3% EIGELB aus Freilandhaltung, Maisstärke, Salz, modifizierte Stärke, Säuerungsmittel: Citronensäure, Essigsäure; Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Kräuter), 10% Knoblauch, 10% Olivenöl, 2% Salz, 0,5% Zitronensaft
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1972 / 480
<b>Fett</b>	
gesamt	48,30
gesättigte Fettsäuren	7,30
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	9,90
davon Zucker	3,90
<b>Eiweiß</b>	1,20
<b>Salz</b>	2,90

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

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

	vorhanden	
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x	Eigelb
<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 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>Zusatzstoffe</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, geeignet als Würze in Gerichten wie Paella, Gemüseaufläufe und beim Barbecue-Fleisch.
----------------------------	--

**Sensorische Eigenschaften**

Aussehen	weiß bis hellgelb, dicke Soße
Geruch	typisch für Aioli, Knoblauch
Geschmack	typisch für Aioli, Knoblauch
Konsistenz	typisch für das Produkt

**Mikrobiologische Daten**

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 50.000 kbe/g
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 50 kbe/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	abwesend in 25 g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	abwesend in 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 1.000 kbe/g