

<b>Artikel</b>	<b>SCHALOTTEN GEHACKT IN ÖL 1KG BRESC</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Bresc</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>50000278</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Schalotten gehackt in Öl</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 1
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	kg
<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>	82% Schalotten, Wasser, 3% Salz, Sonnenblumenöl, Säuerungsmittel: Citronensäure; Stabilisatoren: Guarkernmehl, Xanthan; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, NATRIUMMETABISULFIT; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	269 / 64
<b>Fett</b>	
gesamt	0,60
gesättigte Fettsäuren	0,10
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	13,90
davon Zucker	4,40
<b>Eiweiß</b>	2,00
<b>Salz</b>	3,00

## 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 SO<sub>2</sub></b>	x		Natriummetabisulfit
<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>			
	<b>ja</b>	<b>nein</b>	
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe</b>			x

<b>bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>		
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
<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>Verwendungszweck</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, entwickelt für warme Speisen wie Suppen und Soßen
<b>Sensorische Eigenschaften</b>	
Aussehen	weiß bis hellgelb, flache Schalottenstücke
Geruch	typisch für frische Schalotten
Geschmack	typisch für frische Schalotten, salzig
Konsistenz	typisch für das Produkt
<b>Mikrobiologische Daten</b>	
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