

<b>Artikel</b>	<b>GARLIC&amp;SPRING ONION RUB 925G BRESC</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Bresc</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>50000286</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Kräutermischung</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 925
<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>	32% Knoblauch (teilweise rehydratisiert), Wasser, Molasse, 7% Ingwer, 5,2% Salz, 3% Frühlingszwiebel, 3% roter Chili, Zucker, Essig, 2% Liebstöckel, SOJABOHNEN, Kräuter und Gewürze (enthalten SENF), natürliches Aroma (enthält Farbstoffe E141 Kupferkomplexe der Chlorophylle und Klasse 3 Karamell E150c Ammoniak-Zuckerkulör), hydrolysiertes SOJA- und Maisprotein, Stabilisatoren: Guarkernmehl, Xanthan; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure; Säuerungsmittel: Milchsäure, Citronensäure; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Natriumbenzoat
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	575 / 136
<b>Fett</b>	
gesamt	1,20
gesättigte Fettsäuren	0,20
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	30,80
davon Zucker	18,50
<b>Eiweiß</b>	5,90
<b>Salz</b>	5,40

## 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	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Kräuter und Gewürze (enthalten Senf)
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Sojabohnen, Sojaprotein
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte</b>		x	

## Erzeugnisse

### 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
<b>Ernährungsformen</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

**Zubereitungshinweis**      Küchenfertig zur Verarbeitung, geeignet für Rindfleisch, wie Beef und Steaks.

**Sensorische Eigenschaften**

Aussehen	dunkelbraun gefärbte Soße
Geruch	typisch für das Produkt
Geschmack	typisch für das Produkt, süß, scharf
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