

Artikel	SOY&BLACK GARLIC RUB 925G BRES
Marke (Eigenmarke)	Bresc
Artikelnummer	50000287
Artikelbeschreibung	Kräutermischung
Abpackung / Nettogewicht	1 x 925
Gebinde / Einheit (kg//St.)	g
Direktverpackung	Eimer
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Bresc B.V.
Zertifizierungsstatus Hersteller	BRC
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 6 Eimer)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei 0 °C bis +7 °C
Zutatenliste	34% Ketjap (Molasse, Wasser, Zucker, Salz, Essig, Sojasauce [Wasser, SOJASAUCEPULVER [SOJABOHNEN, Salz, Maltose], natürliche Aromen]), Olivenöl, Zucker, Mangopüree , roter Chili, Zwiebeln, gerösteter Knoblauch, 3,5% Schwarzer Knoblauch, Weißweinessig, Salz, Ingwer, Currypulver (Curry [Kurkuma, Bockshornklee, Kümmel, Ingwer, SELLERIE], Gewürze [Koriander, Pfeffer, Kümmel, Piment, Muskatnuss, Fenchel], Liebstöckel), Wasser, Sonnenblumenöl, Säureregulator: Natriumhydrogensulfat; getrocknete roter Chili, Stabilisatoren: Guarkernmehl, Xanthan; Kümmel, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Säuerungsmittel: Milchsäure
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1029 / 246
Fett	
gesamt	11,60
gesättigte Fettsäuren	1,80
Kohlenhydrate	
gesamt	32,00
davon Zucker	25,90

Eiweiß	3,20
Salz	4,70

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		Curry (mit 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		Sojasaucenpulver

Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X
--	--	---

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
<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

Küchenfertig zur Verarbeitung, geeignet für Spare Ribs.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	dunkelbraune 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