

Artikel HONEY&THYME RUB 925G BRESC

Marke (Eigenmarke) Bresc

Artikelnummer 50000288

Artikelbeschreibung Kräutermischung

Abpackung / Nettogewicht 1 x 925

Gebinde / Einheit (kg/l/St.)

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 Paprika, 20% Honig, Schalotten, Wasser, Salz, gerösteter

Knoblauch, Rosmarin, 3% Thymian, Paprika Pulver, Curry Pulver (Curry [Kurkuma, Bockshornklee, Kümmel, Ingwer, SeELLERIE], Gewürze [Koriander, Pfeffer, Kümmel, Piment,

Muskatnuss, Fenchel], Liebstöckel), Pfeffer,

Sonnenblumenöl, Säureregulator: Natriumhydrogensulfat; Stabilisatoren: Guarkernmehl, Xanthan; Antioxidationsmittel:

Ascorbinsäure; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat

Nährwertangaben in g Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend

je 100g / ml Quelle / Bestimmung: Produzent

Energie (kJ / kcal) 483 / 114

Fett
gesamt 1,30

0,30

Kohlenhydrate

gesamt 24,70 davon Zucker 18,50

Eiweiß 2,10

Salz 7,50

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

Die gemachten Angaben entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Änderungen vorbehalten. Stand: 25.09.2018

gesättigte Fettsäuren

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch. Die Verarbeitung des Produkts erfolgt nach GMO-/HACCP-Grundsätzen.

1 von 4



	vorhanden nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Х	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Х	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	Х	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Х	
Dinkel	Х	
Gerste	X	
Hafer	Х	
Kamut	Х	
Roggen	Х	
Weizen	Х	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Х	
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Х	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / nkl. Lactose	Х	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Х	
Cashewnüsse	х	
Haselnüsse	х	
Macadamia- oder Queenslandnüsse	х	
Mandeln	х	
Paranüsse	Х	
Pecannüsse	Х	
Pistazien	Х	
Valnüsse	Х	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Х	Curry (mit Sellerie)
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2	Х	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Х	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Х	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	Х	
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Х	

Zusatzstoffe



	ja	nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher		Х
chininhaltig		х
coffeinhaltig		х
enthält eine Phenylalaninquelle		Х
geschwärzt		Х
geschwefelt		Х
gewachst		Х
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken		Х
mit Antioxidationsmittel	Х	
mit Aromastoffen		х
mit Azofarbstoffen		Х
mit Emulgatoren		х
mit Farbstoff		х
mit Geschmacksverstärker		х
mit Konservierungsstoff	Х	
mit Nitrat		х
mit Nitritpökelsalz		х
mit Phosphat		х
mit Süßholzextrakt		х
mit Süßungsmittel(n)		х
taurinhaltig		х
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)		Х

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		х
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		х
Bio		х
Ernährungsformen		
Halal		х
Koscher		х
Vegan		х
vegetarisch		Х



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 Hähnchenflügel und -schenkel, die auf dem BBQ zubereitet werden und einen neutralen Geschmack haben.	
Sensorische Eigenschaften		
Aussehen	rotbraune Sauce mit sichtbaren grünen Kräutern	
Geruch	typisch für das Produkt	
Geschmack	typisch für das Produkt	
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. Staphylokkoken (KbE/g)		
Listeria moncygetes (KbE/g)	abwesend in 25 g	
Milchsäurebakterien (KbE/g)		
Salmonella in (KbE/g)	abwesend in 25 g	
Schimmelpilze (KbE/g)	< 1.000 kbe/g	