

<b>Artikel</b>	<b>WASABI DIP 325G EIMER BRESC</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Bresc</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>50000295</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Sauce mit Knoblauch, Olivenöl und Wasabi</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>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), Meerrettichpüree (Meerrettich, Essig, Rapsöl, Salz, Konservierungsstoff: NATRIUMMETABISULFIT; Stabilisatoren: Guarkernmehl, Xanthan; Säuerungsmittel: Citronensäure), Wasser, Schnittlauch, Frühlingszwiebel, Zucker, Salz, Sonnenblumenöl, 0,1% Wasabi, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1084 / 263
<b>Fett</b>	
gesamt	23,80
gesättigte Fettsäuren	3,50
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	10,70
davon Zucker	7,70
<b>Eiweiß</b>	1,10
<b>Salz</b>	1,80

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

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<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		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	

## 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 Pflanzeneiweiß		x
mit Phosphat		x
mit Süßholzextrakt		x
mit Süßungsmittel(n)		x
mit Tafelsüße auf Grundlage von ...		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><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		x

Koscher	x
Vegan	x
vegetarisch	x
<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b>ist Formfleisch</b>	x
<b>ist Formfisch</b>	x
<b>Technik</b>	
a) Metalldetektion	x
b) Gewichtskontrolle	x
<b>Tiefkühlprodukt</b>	x
<b>unter Schutzatmosphäre verpackt</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
<b>Zubereitungshinweis</b>	Küchenfertig zur Verarbeitung, geeignet zu (rohen) Fischgerichten, gegrilltem Fleisch oder als Dip zu Brot.
<b>Sensorische Eigenschaften</b>	
Aussehen	weiß mit sichtbaren grünen Kräutern, glatte Soße
Geruch	typisch für Wasabi
Geschmack	typisch für Wasabi, scharf
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

## Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml

Ballaststoffe in g	1,10
BetaCarotin (mg)	
Calcium (mg)	
Cholesterin (mg)	
Eisen (mg)	
ungesättigte Fettsäure (mg)	
einfach ungesättigte Fettsäure (mg)	
mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg)	
Fluoride (µg)	
Folsäure (µg)	
Jod (µg)	
Kalium (mg)	
Kupfer (µg)	
Magnesium (mg)	
Mangan (µg)	
Niacin (mg)	
Phosphor (mg)	
Selen (µg)	
Vitamin A (µg)	
Vitamin B1 (µg)	
Vitamin B2 (µg)	
Vitamin B6 (µg)	
Vitamin B12 (µg)	
Vitamin C (mg)	
Vitamin D (µg)	
Vitamin E (µg)	
Vitamin H (Biotin) (µg)	
Vitamin K (µg)	