

<b>Artikel</b>	<b>APFELMARK O. ZUCKER 4250ML STEINHAUS</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Steinhaus</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>50000428</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Apfelmark, ohne Zuckerzusatz (Nennfüllmenge 4.300 g)</b>

<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 4250
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	ml
<b>Direktverpackung</b>	Weißblechdose, beschichtet
<b>Verpackungsmaterial</b>	Weißblech
<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>	Steinhaus & Co. Konserven GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	trocken und frostfrei lagern
<b>Zutatenliste</b>	Äpfel, Säuerungsmittel: Citronensäure; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure

<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: ASU § 64 LFGB; berechnet; Literaturwerte
---	--

<b>Energie (kJ / kcal)</b>	189 / 45
<b>Fett</b>	
gesamt	0,10
gesättigte Fettsäuren	0,10
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	9,50
davon Zucker	8,80
<b>Eiweiß</b>	0,20
<b>Salz</b>	0,10

## 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
<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>Zusatzstoffe</b>	
	<b>ja</b> <b>nein</b>
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	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><u>Ernährungsformen</u></b>		
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

verzehrfertig

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Homogenes Püree ohne Stücke, je nach Apfelsorte hellgelb bis dunkelgelb. Farbabweichungen wie grau, grün, braun und rot kommen nicht vor. Dunkle Bestandteile, wie Kerne oder Kernteile, dunkle Schalenteile, Kerngehäusereste und Ähnliches dürfen das äußere Erscheinungsbild nicht wesentlich beeinträchtigen.
Geruch	aromatisch, arttypisch, ohne Fehl- und Fremdgeruch
Geschmack	aromatisch, arttypisch, ohne Fehl- und Fremdgeschmack
Konsistenz	Dickbreiig, von cremiger bis grober Struktur. Apfelmark verläuft nach Umrühren b

## Mikrobiologische Daten

ASU § 64 LFGB. Das Produkt ist handelsüblich steril.

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 1 * 10 <sup>1</sup> KBE/g
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	