

Artikel	KONFITÜRE HOLUNDER 50% 10x225G MÜHLHÄUS
Marke (Eigenmarke)	Mühlhäuser
Artikelnummer	52000322
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Holunder-Fruchtaufstrich
Abpackung / Nettogewicht	10 x 225
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	zylindrisches Glas mit kariertem Aluminiumdeckel
Verpackungsmaterial	Glas, Aluminium
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Mühlhäuser GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Tray-Karton offen
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Trocken, bei Raumtemperatur (+8 bis +25 °C), nach dem Öffnen kühl aufbewahren.
Zutatenliste	Holunder, Glukose-Sirup, Zucker, Geliermittel: Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure; Aroma. Hergestellt aus 50g Früchten je 100g.
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	908 / 214
Fett	
gesamt	0,90
gesättigte Fettsäuren	0,40
Kohlenhydrate	
gesamt	48,00
davon Zucker	37,00
Eiweiß	1,40
Salz	0,00

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
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
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 verzehrfertig

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	schwarz-violett
Geruch	arttypisch; ohne Fremdeindrücke
Geschmack	arttypisch; ohne Fremdeindrücke
Konsistenz	streichfähig

Mikrobiologische Daten

	nach § 64, Abs. 1 LFGB
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	max. 1.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	n. n./10g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	max. 100 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n./25g
Schimmelpilze (KbE/g)	max. 100 KbE/g