

<b>Artikel</b>	<b>KONFITÜRE ERDBEER 35% 12,5KG M&amp;G</b>		
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Menz &amp; Gasser</b>		
<b>Artikelnummer</b>	<b>52001101</b>		
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Erdbeerkonfitüre</b>		
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 12.5		
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	kg		
<b>Direktverpackung</b>	Eimer, warmverschweißt mit Film und Deckel		
<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>	Menz & Gasser SpA Novaledo (TN)		
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	FSSC 22000		
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>			
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Kühl und trocken lagern, vor Sonnenlicht u. Wärme schützen.		
<b>Zutatenliste</b>	Glukose-Fruktose-Sirup, Erdbeeren, Zucker, Geliermittel: Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure; Holunderbeerensaftkonzentrat. Fruchtanteil: 35g per 100g.		
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent		
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1020 / 240		
<b>Fett</b>			
gesamt	0,10		
gesättigte Fettsäuren	0,00		
<b>Kohlenhydrate</b>			
gesamt	59,00		
davon Zucker	50,00		
<b>Eiweiß</b>	0,30		
<b>Salz</b>	0,10		
<b><u>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</u></b>			
	<b>vorhanden</b>	<b>nicht vorhanden</b>	<b>Angabe Inhaltsstoff</b>
<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><u>Zusatzstoffe</u></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. Nach dem Öffnen kühl aufbewahren.

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Den geernteten reifen Früchten entsprechend, ohne Fremdnote.
Geruch	Den geernteten reifen Früchten entsprechend, ohne Fremdnote.
Geschmack	Den geernteten reifen Früchten entsprechend, ohne Fremdnote.
Konsistenz	entsprechend, mit kleinen Fruchtstücken

## Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 500 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	nicht nachweisbar in 10g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	nicht nachweisbar in 10g