

Artikel	BBQ SAUCE ORIGINAL 250ML HLL 40558
Marke (Eigenmarke)	Hellmann's
Artikelnummer	55000010
Artikelbeschreibung	Barbecuesauce
Abpackung / Nettogewicht	1 x 250
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	ml
Direktverpackung	Squeeze-Flasche
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Unilever Food Solutions - Food Service Bereich der Unilever Deutschland GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	FSSC 22000
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 8 Flaschen)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Trocken und vor Wärme geschützt lagern. Nicht umfüllen, nicht einfrieren.
Zutatenliste	Tomatenmark, Zucker, Weissweinessig, Melasse, modifizierte Stärke, Speisesalz, Worcestersauce (Trinkwasser, Glukosesirup, Malzessig [GERSTE], Zucker, Speisesalz, Aromen, Zwiebelextrakt, SARDELLEN, Olivenöl, Weissweinessig, Zitronensaftkonzentrat, Gewürze, Kräuter, Sonnenblumenöl), Sonnenblumenöl, Gewürze, Raucharoma, SENFMEHL, geräuchertes Zwiebelpulver (Zwiebelpulver, Rauch), Verdickungsmittel: Xanthan; Konservierungsstoff: Sorbinsäure; Aromen. Rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	683 / 161
Fett	
gesamt	0,80
gesättigte Fettsäuren	0,10
Kohlenhydrate	
gesamt	33,00
davon Zucker	30,00
Eiweiß	0,80

Salz 1,80

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		Sardelle
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Malzessig (Gerste)
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		Senfmehl
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Weichtiere sowie daraus hergestellte		x	

Erzeugnisse

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
Ernährungsformen		
Halal		X
Koscher		X

Vegan	x
vegetarisch	x
lactosefrei	x
glutenfrei	x
gentechnisch verändert	x
<u>Verwendungszweck</u>	
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 ungekühlt innerhalb von einem Monat, gekühlt innerhalb von 3 Monaten aufbrauchen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch
Geruch	arttypisch
Geschmack	typisch rauchiger Geschmack
Konsistenz	ideale Konsistenz zum Dippen

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (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)