

Artikel	ROUX MEHLSCHWITZE HELL 10KG		
	Food&Company		
Marke (Eigenmarke)			
Artikelnummer	55000021		
Artikelbeschreibung	Trockenmischung zur Herstellung von Mehlschwitzen für Suppen und Soßen		
Abpackung / Nettogewicht	1 x 10		
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg		
Direktverpackung	Eimer		
Verpackungsmaterial			
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers		
Hersteller	Food & Company Redlich		
Zertifizierungsstatus Hersteller	keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen		
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)			
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Gut verschlossen, trocken, nicht über Zimmertemperatur lagern.		
Zutatenliste	WEIZENMEHL, Palmfett. Kann Spuren von Ei, Soja, Milch und Sellerie enthalten.		
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent		
Energie (kJ / kcal)	2426 / 579		
Fett			
gesamt	43,00		
gesättigte Fettsäuren	29,00		
Kohlenhydrate			
gesamt	42,00		
davon Zucker	0,50		
Eiweiß	5,80		
Salz	0,01		
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		Weizenmehl
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
<u>Zusatzstoffe</u>			
		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

100 g Granulat für Sauce oder 70 g Granulat für Suppe in 1 Liter kochende Flüssigkeit einrühren. Ca. 1 Minute kochen lassen und dabei gelegentlich umrühren. Das Produkt kann auch zum Andicken verwendet werden. Dazu das Granulat in die kochende Flüssigkeit einstreuen und ca. 1 Minute kochen lassen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	helles Granulat
Geruch	arteigen
Geschmack	arteigen
Konsistenz	Granulat

Mikrobiologische Daten

entsprechend DGHM

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)