

| | |
|--|---|
| Artikel | SAUCE HOLLANDAISE 6x500G ARA |
| Marke (Eigenmarke) | Aramark |
| Artikelnummer | 55000132 |
| Artikelbeschreibung | Sauce Hollandaise |
| Abpackung / Nettogewicht | 500 x |
| Gebinde / Einheit (kg/l/St.) | 6x500g |
| Direktverpackung | Becher mit Sicherheitsverschluß |
| Verpackungsmaterial | |
| Kennzeichnung Direktverpackung | Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung und/oder Verwendung, Name und Anschrift des Herstellers, Ursprungsland/ Herkunftsort (wenn erforderlich nach Art. 26 LMIV), Gebrauchsanleitung, bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Vol.% der Alkoholgehalt in Vol.%, Nährwertdeklaration (ab 2016) - Für alle Angaben gilt: entsprechend der Umsetzung der LMIV |
| Hersteller | BIGFOOD Produktions GmbH |
| Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) | |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | Bei 6-8°C |
| Zutatenliste | Trinkwasser, Rapsöl, Butter, Eigelb, Sahne (Sahne mit Stabilisator Carrageen), Citrusfaser, Weißweinessig, Zucker, Tomatenkonzentrat, Salz, Gewürze. Kapseln: Treibgas Distickstoffmonoxid |
| Nährwertangaben in g je 100g / ml | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: berechnet |
| Energie (kJ / kcal) | 964 / 233 |
| Fett | |
| gesamt | 20,50 |
| gesättigte Fettsäuren | 0,00 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 10,80 |
| davon Zucker | 0,70 |
| Eiweiß | 0,30 |
| Salz | 1,30 |

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

| | vorhanden | nicht vorhanden | Angabe Inhaltsstoff |
|---|-----------|-----------------|---------------------|
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | x | | Eigelb |
| 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 | | Sahne |
| 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 Pflanzeneiweiß | | x |
| mit Phosphat | | x |
| mit Süßholzextrakt | | x |
| mit Süßungsmittel(n) | | x |
| mit Tafelsüße auf Grundlage von ... | | 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 | |
| gentechnisch verändert | | x |
| ist Formfleisch | | x |
| ist Formfisch | | x |
| Technik | | |
| a) Metalldetektion | | x |
| b) Gewichtskontrolle | | x |
| Tiefkühlprodukt | | x |
| unter Schutzatmosphäre verpackt | | x |
| Verwendungszweck | | |
| Backofen geeignet | | x |
| Convectomat geeignet | x | |
| Dämpfer geeignet | x | |
| Friteuse geeignet | | x |
| Mikrowelle geeignet | x | |
| Pfanne geeignet | | x |
| WOK geeignet | | x |
| Zubereitungshinweis | Erwärmen und aufschäumen | |
| Sensorische Eigenschaften | | |
| Aussehen | hellgelbe Saucenzubereitung | |
| Geruch | leicht nach Butter, leicht säuerlich | |
| Geschmack | leicht nach Butter, leicht säuerlich | |
| Konsistenz | dickflüssig | |
| Mikrobiologische Daten | | |
| Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g) | 100000 | |
| Escherichia coli (KbE/g) | 100 | |
| Enterobacteriaceae (KbE/g) | | |
| Hefen (KbE/g) | 100 | |
| Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g) | 100 | |
| Listeria monocytogenes (KbE/g) | | |
| Milchsäurebakterien (KbE/g) | 10000 | |
| Salmonella in (KbE/g) | n.n. in 25g | |
| Schimmelpilze (KbE/g) | 100 | |

Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml

Die gemachten Angaben entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Änderungen vorbehalten.
Stand: 23.06.2016

Version: 0

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch. Die Verarbeitung des Produkts erfolgt nach GMO-/HACCP-Grundsätzen.

Produktparameter können natürlichen Schwankungen unterliegen.

Ballaststoffe in g

BetaCarotin (mg)

Calcium (mg)

Cholesterin (mg)

Eisen (mg)

ungesättigte Fettsäure (mg)

einfach ungesättigte Fettsäure (mg)

mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg)

Fluoride (µg)

Folsäure (µg)

Jod (µg)

Kalium (mg)

Kupfer (µg)

Magnesium (mg)

Mangan (µg)

Niacin (mg)

Phosphor (mg)

Selen (µg)

Vitamin A (µg)

Vitamin B1 (µg)

Vitamin B2 (µg)

Vitamin B6 (µg)

Vitamin B12 (µg)

Vitamin C (mg)

Vitamin D (µg)

Vitamin E (µg)

Vitamin H (Biotin) (µg)

Vitamin K (µg)