

<b>Artikel</b>	<b>SAUCE JÄGER 5KG CS</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Classic Star</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>55000151</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Leckere Jägersuce mit Champignons</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 5
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Eimer
<b>Verpackungsmaterial</b>	PP (Polypropylen)
<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>	Wofei Feine Kost - Inverkehrbringer: Manss GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Bei 2-7°C
<b>Zutatenliste</b>	43% Champignons, Wasser, Zwiebeln, Zucker, modifizierte Stärke, Branntweinessig, Schweineschmalz, Sonnenblumenöl raffiniert, Speisesalz, Karamell (Glucosesirup, Maltodextrin, Zucker), WEIZENmehl, Gewürze, SAHNEpulver, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Dinatriumguanylat, Dinatriuminosinat; Pflanzeneiweiß, Säuerungsmittel: Citronensäure; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure; Konservierungsstoff: Natriumbenzoat, Kaliumsorbat; natürliche Aromen
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	304 / 73
<b>Fett</b>	
gesamt	2,00
gesättigte Fettsäuren	3,40
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	5,00
davon Zucker	2,00
<b>Eiweiß</b>	2,00
<b>Salz</b>	1,00

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<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		Weizenmehl
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		Sahnepulver
<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 SO2</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	

## 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
<b>Ernährungsformen</b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X

vegetarisch	x
lactosefrei	x
glutenfrei	x
<b>gentechnisch verändert</b>	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	Champignonscheiben und Zwiebelstücke in einer cremig hellbraunen Sauce
Geruch	herzhaft würzig, arttypisch
Geschmack	herzhaft würzig, arttypisch
Konsistenz	kompakte Struktur, nicht flüssig

### Mikrobiologische Daten

DGHM-Empfehlungen für Feinkostsalate

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	<1x10 <sup>6</sup>
Escherichia coli (KbE/g)	<1x10 <sup>1</sup>
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1x10 <sup>3</sup>
Hefen (KbE/g)	<1x10 <sup>5</sup>
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	<1x10 <sup>2</sup>
Listeria monocytogenes (KbE/g)	<1x10 <sup>2</sup>
Milchsäurebakterien (KbE/g)	<1x10 <sup>6</sup>
Salmonella in (KbE/g)	n.n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	