

Artikel	SAUCE JOPPIE 2,5KG DUITS/ENGELS
Marke (Eigenmarke)	Duits/Engels
Artikelnummer	55000335
Artikelbeschreibung	Kräutersoße mit Zwiebeln, mit Zucker und Süßungsmitteln
Abpackung / Nettogewicht	1 x 2.5
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Eimer mit Deckel
Verpackungsmaterial	PP (Polypropylen)
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Elite Salades & Snacks BV
Zertifizierungsstatus Hersteller	
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei +1 °C bis +7 °C
Zutatenliste	pflanzliches Öl (Raps), Wasser, 15% Zucker, 11% Zwiebeln, Säuerungsmittel: E260 Essigsäure, E330 Citronensäure, E270 Milchsäure, Natriumlactat; free range EIGELB, modifizierte Maisstärke, WEIZENSTÄRKE, Salz, Konservierungsstoffen: E202 Kaliumsorbat, E211 Natriumbenzoat; Glukosesirup, Verdickungsmittel: E412 Guarkernmehl, E415 Xanthan; Antioxidationsmittel: E385 Calcium-Dinatrium-EDTA; E392 Rosmarinextrakte; Kartoffelstärke, Farbstoffe: E160a Carotin, E161b Lutein, E150c Ammoniak-Zuckerulör; Kräuter, Tomatenmark, Aroma (SOJA), WEIZENMEHL, Gewürze, Erbsenfasern, Süßungsmittel: E950 Acesulfam-K, E951 Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle), SELLERIE, SENFKORN
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1268 / 305
Fett	
gesamt	23,10
gesättigte Fettsäuren	1,70
Kohlenhydrate	
gesamt	23,30

davon Zucker	16,10
Eiweiß	0,80
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		Weizenstärke, 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		Sellerie
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂		x	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Senfkorn
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	

Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	Aroma (Soja)
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 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
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	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen
Mikrobiologische Daten	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 10.000 Cfu/g
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 100 Cfu/g
Hefen (KbE/g)	< 500 Cfu/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 500 Cfu/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	abwesend/25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	abwesend/25g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 500 Cfu/g