

<b>Artikel</b>	<b>SAUCE SOJA DUNKEL FISCH 200x6ML TAKESAN</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>TAKESAN</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>55000470</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Sojasaucenzubereitung, dunkel</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	200 x 6
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	ml
<b>Direktverpackung</b>	Verpackung in Fischform (200 Stück per Packung)
<b>Verpackungsmaterial</b>	Pappe, PE (Polyethylen)9
<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>	verantwortlicher Lebensmittellieferant: Kreyenhop & Kluge GmbH & Co. KG
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Logistics
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton (enthält 8 Packungen à 200 x 6ml)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Bei Raumtemperatur und trocken lagern.
<b>Zutatenliste</b>	Sojasauce 97 % (SOJABOHNEN, WEIZEN, Salz, Wasser), Wasser, Alkohol
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	344 / 81
<b>Fett</b>	
gesamt	0,50
gesättigte Fettsäuren	0,10
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	10,00
davon Zucker	10,00
<b>Eiweiß</b>	10,00
<b>Salz</b>	17,90

## 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		Sojasauce (enthält Weizen)
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
<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 SO<sub>2</sub></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		Sojasauce (enthält Sojabohnen)
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<b>Zusatzstoffe</b>			
		<b>ja</b>	<b>nein</b>
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	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><u>Ernährungsformen</u></b>		
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. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb weniger Wochen verbrauchen.

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	rötlich braune Farbe
Geruch	aromatisch mild nach Sojasauce
Geschmack	mild würzig nach Sojasauce, salzig
Konsistenz	flüssig

## Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 100.000 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)	