

Artikel	SAUCE TERIYAKI 1,8L LEE KUM LEE
Marke (Eigenmarke)	LEE KUM KEE
Artikelnummer	55000479
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Teriyakisauce
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1.8
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	l
Direktverpackung	PET-Flasche
Verpackungsmaterial	PET
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	verantwortlicher Lebensmittellieferant: Kreyenhop & Kluge GmbH & Co. KG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Logistics
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 2 Flaschen)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Verschlossene Flasche bei Raumtemperatur trocken lagern.
Zutatenliste	Zucker, Sojasauce 30% (Wasser, Salz, SOJABOHNEN, WEIZENMEHL), Wasser, Reisessig (Wasser, Reis, Zucker, Salz), Tomatenpüree, Reiswein (Wasser, Reis, WEIZEN), Maisstärke, Ingwer, Zwiebel, Knoblauch
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant
Energie (kJ / kcal)	755 / 178
Fett	
gesamt	0,50
gesättigte Fettsäuren	0,10
Kohlenhydrate	
gesamt	42,00
davon Zucker	38,00
Eiweiß	2,20
Salz	5,70

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		Sojasauce (mit Weizenmehl), Reiswein (mit Weizen)
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		Sojasauce (mit Sojabohnen)
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			x
<u>Zusatzstoffe</u>			
	ja	nein	
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	x		

bei loser Abgabe an Endverbraucher	
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	Küchenfertig zur Verarbeitung oder zum Direktverzehr, für Dips, Marinaden, Dressings und frittierte Speisen. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 8 Wochen, in jedem Fall aber vor dem Mindesthaltbarkeitsdatum verbrauchen.
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	dunkelbraune Sauce
Geruch	würzig - süß, leicht nach Ingwer und Knoblauch
Geschmack	würzig - süß, nach fermentierter Sojasauce und nach Ingwer
Konsistenz	dickflüssig
Mikrobiologische Daten	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 10.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	< 100 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	< 100 KbE/g