

<b>Artikel</b>	<b>TABASCO SAUCEN 3 FACH DISPLAY DEVELEY</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>TABASCO</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>55000513</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Display-Karton mit den Sorten Tabasco Red Pepper Sauce (48 Flaschen), Tabasco Jalapeño Sauce (16 Flaschen), Tabasco Chipotle Sauce (8 Flaschen)</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 72
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	Flaschen
<b>Direktverpackung</b>	Glasflasche
<b>Verpackungsmaterial</b>	Glas
<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>	Develey Senf & Feinkost GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Ungekühlt lagerbar, nach dem Öffnen kühl lagern.
<b>Zutatenliste</b>	Zutaten Red Pepper Sauce: Branntweinessig, Rote Chilis (19%), Salz. Zutaten Jalapeño Sauce: Branntweinessig, grüne Jalapeño Chilis (30%), Wasser, Ssalz, Maisstärke, Verdickungsmittel: Xanthan; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure. Zutaten Chipotle Sauce: Chipotle Chilis (32%), Branntweinessig, Wasser, Salz, Zucker, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Gewürze, TABASCO Brand Chilimark (Branntweinessig, Rote Chilis, Salz)
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent, Durchschnittswerte
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	203 / 48
<b>Fett</b>	
gesamt	0,20
gesättigte Fettsäuren	0,10
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	4,50
davon Zucker	2,40

<b>Eiweiß</b>	1,00
<b>Salz</b>	5,00

## 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	
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	

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, der jeweiligen Sorte entsprechend
Geschmack	arttypisch, der jeweiligen Sorte entsprechend
Konsistenz	flüssig

### Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	frei von pathogenen Keimen entspr. einer Guten Herstellpraxis
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)	