

| | |
|--|---|
| Artikel | FLEISCHBRÜHE 5KG MERSCHBROCK |
| Marke (Eigenmarke) | |
| Artikelnummer | 55000579 |
| Artikelbeschreibung | Fleischbrühe zum Herstellen einer würzig, kräftig klaren Brühe |
| Abpackung / Nettogewicht | 1 x 5 |
| Gebinde / Einheit (kg/l/St.) | kg |
| Direktverpackung | Eimer |
| Verpackungsmaterial | |
| Kennzeichnung Direktverpackung | Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers |
| Hersteller | Merschbrock-Wiese Gewürz GmbH |
| Zertifizierungsstatus Hersteller | IFS Food |
| Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) | |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern. |
| Zutatenliste | Speisesalz, Palmfett, Kartoffelstärke, pflanzliche Würze, Hefeextrakt, Aroma, Zucker, 0,7% Rindfleischextrakt, Petersilie, Karamell |
| <u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u> | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent (zubereitetes Produkt = 100ml mit mit 20g Pulver und 1000 ml Wasser) |
| Energie (kJ / kcal) | 14 / 3 |
| Fett | |
| gesamt | 0,20 |
| gesättigte Fettsäuren | 0,10 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 0,30 |
| davon Zucker | 0,10 |
| Eiweiß | 0,10 |
| Salz | 1,30 |

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 |
| 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 |
| Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | x |
| Zusatzstoffe | |
| | 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 | Einen Esslöffel (ca. 20g) in 1L kochendem Wasser auflösen. Je nach Anwendung und Geschmackempfinden. |
| Sensorische Eigenschaften | |
| Aussehen | beige, bräunlich |
| Geruch | aromatisch nach Brühe |
| Geschmack | salzig, aromatisch nach Rinderbrühe |
| Konsistenz | feines Pulver ohne Klumpen |
| Mikrobiologische Daten | entsprechend DGHM |
| Aerobe Gesamtkeimzahl (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) | |