

<b>Artikel</b>	<b>REMOULADE VEGET. 1KG KUGLER</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>55000824</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Remouladensoße</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 1
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Dose mit Deckel
<b>Verpackungsmaterial</b>	PP (Polypropylen)
<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>	Kugler Feinkost GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	bei +2 °C bis +7 °C
<b>Zutatenliste</b>	Rapsöl, Gewürzgurken, EIER, Wasser, Zucker, 4% FRISCHKÄSE, Wein-Branntweinessig, EIGELB, Petersilie, Salz, Zwiebeln, SENFSAAT, modifizierte Stärke (aus Wachsmaisstärke), Karamellzuckersirup, Verdickungsmittel: E415 Xanthan; Gewürze
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1107 / 268
<b>Fett</b>	
gesamt	26,00
gesättigte Fettsäuren	2,50
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	4,80
davon Zucker	3,90
<b>Eiweiß</b>	3,70
<b>Salz</b>	2,00

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
-----------	-----------------	---------------------

<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x	Eier, Eigelb
<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	Frischkäse
<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	Senfsaat
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b><u>Zusatzstoffe</u></b>		
	<b>ja</b>	<b>nein</b>
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe</b>	x	

<b>bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	
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	

<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b>Verwendungszweck</b>	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x
<b>Zubereitungshinweis</b>	verzehrfertig
<b>Sensorische Eigenschaften</b>	
Aussehen	hellgelbe Creme mit Würfeln von Gewürzgurken, gehackten Eiern und Kräutern
Geruch	würzig, nach Senf
Geschmack	würzig, leicht säuerlich, nach Senf
Konsistenz	arttypisch
<b>Mikrobiologische Daten</b>	DGHM-Empfehlungen für Feinkostsalate
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 1 x 10 <sup>6</sup>
Escherichia coli (KbE/g)	< 1 x 10 <sup>1</sup>
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 1 x 10 <sup>3</sup>
Hefen (KbE/g)	< 1 x 10 <sup>5</sup>
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 1 x 10 <sup>2</sup>
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 1 x 10 <sup>2</sup>
Milchsäurebakterien (KbE/g)	< 1 x 10 <sup>6</sup>
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	