

Artikel	AUFSTRICH HERINGSSAL ROT 40x40G POPP
Marke (Eigenmarke)	Popp
Artikelnummer	55000910
Artikelbeschreibung	Brotaufstrich Heringssalat mit Rote Bete
Abpackung / Nettogewicht	40 x 40
Gebinde / Einheit (kg//St.)	g
Direktverpackung	Becher mit Siegelplatine
Verpackungsmaterial	PP (Becher), PET (Siegelplatine)
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung und/oder Verwendung, Name und Anschrift des Herstellers, Nährwerte
Hersteller	Popp Feinkost GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Umkarton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	+2 °C bis +7 °C
Zutatenliste	HERING* ohne Haut 40 %, Rapsöl, Wasser, Rote Bete 7 %, SELLERIE, Gurken, Zwiebeln, Zucker, Äpfel, EIGELB, Gewürze, Speisesalz, SENFSAAT, Maisstärke, modifizierte Maisstärke, Branntweinessig, Säureregulator: E262 Natriumacetate; Traubenzucker, Maltodextrine, Verdickungsmittel: E412 Guarkernmehl, E415 Xanthan, e410 Johannisbrotkernmehl; Konservierungsstoffe: E202 Kaliumsorbat, E211 Natriumbenzoat; Rote Betesaftkonzentrat, Aroma. *Clupea harengus gefangen in der Norwegischen See und Nordsee mit Ringwaden und Pelagischen Scherbrettnetzen
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1022 / 246
Fett	
gesamt	19,70
gesättigte Fettsäuren	2,20
Kohlenhydrate	
gesamt	9,20
davon Zucker	7,50
Eiweiß	7,20

Salz 1,98

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Eigelb
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Hering
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		Sellerie
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂		x	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Senfsaat
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Weichtiere sowie daraus hergestellte		x	

Erzeugnisse

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 Als Brotaufstrich oder zum Direktverzehr.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Heringswürfel ohne Haut, Rote Bete-, Sellerie, Gurken-, Zwiebel- und Apfelwürfel in rötlich-violetter cremiger Sauce
Geruch	säuerlich-würzig, frisch, typische Fischkomponente, ohne Fehl- und/oder Fremdger
Geschmack	säuerlich-würzig, frisch, typische Fischkomponente, ohne Fehl- und/oder Fremdges
Konsistenz	viskos, cremig, Festbestandteile bissfest

Mikrobiologische Daten ASU § 64 LFGB, ISO Methoden

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	10 ⁶ KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	10 ¹ KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	10 ³ KbE/g
Hefen (KbE/g)	10 ⁵ KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	10 ² KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	10 ⁶ KbE/g
Salmonella in (KbE/g)	nicht nachweisbar in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	