

Artikel	AUFSTRICH THUNFISCHSAL 40x40G POPP
Marke (Eigenmarke)	Popp
Artikelnummer	55000920
Artikelbeschreibung	Brotaufstrich Thunfischsalat
Abpackung / Nettogewicht	40 x 40
Gebinde / Einheit (kg/l/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	THUNFISCH* 33%, EIER 21%, Rapsöl, Wasser, Paprika 5%, Tomatenmark, Zucker, Branntweinessig, EIGELB, Kräuter, Gewürze, Speisesalz, Maisstärke, modifizierte Maisstärke, Säuerungsmittel: E330 Citronensäure; Säureregulatoren: E262 Natriumacetate, E575 Glucono-delta-Lacton; Traubenzucker, Maltodextrine, Verdickungsmittel: E412 Guarkernmehl, E415 Xanthan, E410 Johannisbrotkernmehl; Konservierungsstoffe: E202 Kaliumsorbat, E211 Natriumbenzoat; färbendes Lebensmittel: Rote Betsaftkonzentrat; Sonnenblumenöl, Aroma. *Katsuwonus pelamis gefangen im Westlichen Pazifischen Ozean FAO 71 und Östlichen Pazifischen Ozean FAO 77 mit Ringwaden ohne FAD
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1187 / 286
Fett	
gesamt	24,10
gesättigte Fettsäuren	3,30
Kohlenhydrate	
gesamt	5,60

davon Zucker	3,90
Eiweiß	11,00
Salz	1,55

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Eier, Eigelb
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Thunfisch
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 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	bräunlicher Salat aus Thunfisch-Chunks mit Eiern und roten Paprikastückchen
Geruch	würzig frisch, typische Thunfischkomponente, ohne Fehl- und/oder Fremdgeruch
Geschmack	würzig frisch, typische Thunfischkomponente, ohne Fehl- und/oder Fremdgeschmack
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)	