

Artikel	AUFSTRICH EIERSALAT 40x40G POPP
Marke (Eigenmarke)	Popp
Artikelnummer	55000940
Artikelbeschreibung	Brotaufstrich Eiersalat
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	EIER 57%, Rapsöl, Wasser, Zucker, Branntweinessig, EIGELB, Schnittlauch, Gewürze, Speisesalz, SENFSAAT, Maisstärke, modifizierte Maisstärke, Säureregulator: E262 Natriumacetate; Traubenzucker, Maltodextrine, Eiweißhydrolysat (Mais, SOJA), Verdickungsmittel: E412 Guarkernmehl, E415 Xanthan, E410 Johannisbrotkernmehl; Konservierungsstoffe: E202 Kaliumsorbat, E211 Natriumbenzoat; färbendes Lebensmittel: Karottenkonzentrat; Aroma.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1176 / 284
Fett	
gesamt	25,70
gesättigte Fettsäuren	3,40
Kohlenhydrate	
gesamt	5,00
davon Zucker	3,00
Eiweiß	7,80
Salz	1,35

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	
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		Senfsaat
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Eiweißhydrolysat (enthält Soja)
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	gelbliche Crème mit Eierstückchen und Schnittlauch
Geruch	würzig frisch, typische Eikomponente, ohne Fehl- und/oder Fremdgeruch
Geschmack	würzig frisch, typische Eikomponente, 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)	