

Artikel	FOND SUSHI 975ML FLASCHE OM CL
Marke (Eigenmarke)	Optimahl cleanline
Artikelnummer	56000001
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Würzsauce
Abpackung / Nettogewicht	1 x 975
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	ml
Direktverpackung	Flasche
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	BIGFOOD Produktions GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 6 Flaschen)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	bei Raumtemperatur lagern
Zutatenliste	Zucker, Wasser, Branntweinessig, Salz, Reissessig
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch
Energie (kJ / kcal)	851 / 200
Fett	
gesamt	0,10
gesättigte Fettsäuren	0,10
Kohlenhydrate	
gesamt	50,00
davon Zucker	50,00
Eiweiß	0,10
Salz	10,00

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 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
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan	X	
vegetarisch	X	
lactosefrei	X	
glutenfrei	X	
gentechnisch verändert		X
<u>Verwendungszweck</u>		
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

Den Sushi Reis laut Herstellerangaben zubereiten. Eine Flasche Sushi Fond mit 30ml Rapsöl vermengen, großflächig über den noch warmen Reis verteilen, gut durchmischen und 15 Min. ziehen lassen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	leicht trüb, hell bis leicht gelblich
Geruch	säuerlich, salzig
Geschmack	säuerlich, salzig
Konsistenz	leicht viskos

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 1.000.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 10 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 1.000 KbE/g
Hefen (KbE/g)	< 100.000 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 10 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 100 KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	< 100.000 KbE/g
Salmonella in (KbE/g)	negativ in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 1.000 KbE/g