

<b>Artikel</b>	<b>FOND HUMMER 560G GLAS CHEF</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>CHEF</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>56000025</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Hummerfond - Basis für Fondableitungen</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 560
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Glas
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<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>	Nestlé Professional GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton (enthält 6 Gläser)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Trocken lagern und vor Wärme schützen.
<b>Zutatenliste</b>	25,4% HUMMERKONZENTRAT(HUMMERPULVER 42,7%*, HUMMEREXTRAKTt 25,5*, Wasser) Stärke, Maltodextrin, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps), Speisesalz, Hefeextrakt, Zucker, MILCHFETTERZEUGNIS, natives Olivenöl extra, LANGUSTENEXTRAKT, Aromen, Weißweinxtrakt, Zwiebelpüree, Tomatenmark (dreifach konzentriert), Cognac, SCAMPIEXTRAKT, hydrolysiertes WEIZENPROTEIN (WEIZENEIWEISS, Salz), MILCHEIWEISSERZEUGNIS, Knoblauchpüree, Emulgator: Lecithin, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Pfeffer, Palmfett. Kann Spuren von Fisch und Weichtieren enthalten.
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	110 / 26
<b>Fett</b>	
gesamt	1,30
gesättigte Fettsäuren	0,30
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	2,90
davon Zucker	0,50
<b>Eiweiß</b>	0,80

**Salz** 0,85

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

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<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		Weizenprotein
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen	x		
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Krustentiererzeugnisse
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>	x		Milchfetterzeugnis, Milcheiweißerzeugnis
<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	
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte</b>		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 Pflanzeneiweiß		x
mit Phosphat		x
mit Süßholzextrakt		x
mit Süßungsmittel(n)		x
mit Tafelsüße auf Grundlage von ...		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
<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b>ist Formfleisch</b>	x
<b>ist Formfisch</b>	x
<b>Technik</b>	
a) Metalldetektion	x
b) Gewichtskontrolle	x
<b>Tiefkühlprodukt</b>	x
<b>unter Schutzatmosphäre verpackt</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

### Zubereitungshinweis

1. Fond in heißer oder kalter Flüssigkeit verrühren. 2. Kurz aufkochen lassen und Wärmezufuhr reduzieren. 560g ergeben 7-14 Liter. Nach dem Öffnen bei max. 6 °C lagern und innerhalb von 12 Wochen verbrauchen.

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

### Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)
Escherichia coli (KbE/g)
Enterobacteriaceae (KbE/g)
Hefen (KbE/g)
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)
Listeria monocytogenes (KbE/g)

---

Milchsäurebakterien (KbE/g)

---

Salmonella in (KbE/g)

---

Schimmelpilze (KbE/g)

## Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml

---

**Ballaststoffe in g** 0,20

---

**BetaCarotin (mg)**

---

**Calcium (mg)**

---

**Cholesterin (mg)**

---

**Eisen (mg)**

---

**ungesättigte Fettsäure (mg)**

---

**einfach ungesättigte Fettsäure (mg)**

---

**mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg)**

---

**Fluoride (µg)**

---

**Folsäure (µg)**

---

**Jod (µg)**

---

**Kalium (mg)**

---

**Kupfer (µg)**

---

**Magnesium (mg)**

---

**Mangan (µg)**

---

**Niacin (mg)**

---

**Phosphor (mg)**

---

**Selen (µg)**

---

**Vitamin A (µg)**

---

**Vitamin B1 (µg)**

---

**Vitamin B2 (µg)**

---

**Vitamin B6 (µg)**

---

**Vitamin B12 (µg)**

---

**Vitamin C (mg)**

---

**Vitamin D (µg)**

---

**Vitamin E (µg)**

---

**Vitamin H (Biotin) (µg)**

---

**Vitamin K (µg)**