

Artikel	KONZENTRAT FLÜSSIG KALB 200ML CHEF
Marke (Eigenmarke)	CHEF
Artikelnummer	56000051
Artikelbeschreibung	flüssiges Konzentrat auf Kalbsbasis
Abpackung / Nettogewicht	1 x 200
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	ml
Direktverpackung	Flasche
Verpackungsmaterial	PET
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Nestlé Professional GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Trocken lagern und vor Wärme schützen.
Zutatenliste	Kalbfleischkochsaft konzentriert 64% (Wasser, Kalbfleischextrakt 4,5%, Salz), Salz, natürliche Aromen, Aromen, Zucker, Hefeextrakt, modifizierte Stärke, Zwiebelpulver, Tomatenpulver, Alkoholesig, Stabilisator: Xanthan
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	304 / 72
Fett	
gesamt	0,20
gesättigte Fettsäuren	0,10
Kohlenhydrate	
gesamt	11,60
davon Zucker	4,40
Eiweiß	5,60
Salz	24,20

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
<u>Zusatzstoffe</u>	
	ja nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	X

bei loser Abgabe an Endverbraucher		
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

gentechnisch verändert	X
ist Formfleisch	X
ist Formfisch	X
Technik	
a) Metalldetektion	X
b) Gewichtskontrolle	X
Tiefkühlprodukt	X
unter Schutzatmosphäre verpackt	X
Verwendungszweck	
Backofen geeignet	X
Convectomat geeignet	X
Dämpfer geeignet	X
Friteuse geeignet	X
Mikrowelle geeignet	X
Pfanne geeignet	X
WOK geeignet	X

Zubereitungshinweis

Heiß und kalt anwendbar. Vor Gebrauch gut schütteln. Verwenden Sie 5-50 ml zum Würzen; 30 ml/1 l Wasser für Fond; 20 ml/1 l Wasser für Bouillon. Nach dem Öffnen bei max. 5 °C gekühlt lagern und innerhalb von 4 Monaten verbrauchen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	braun, golden, transparent
Geruch	fleischig, leichte Säurenote
Geschmack	fleischig, leichte Säurenote
Konsistenz	dickflüssig

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	0,40
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)	