

<b>Artikel</b>	<b>KONZENTRAT FLÜSSIG PILZ 980ML CHEF</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>CHEF</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>56000070</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>flüssiges Konzentrat auf Pilzbasis</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 980
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	ml
<b>Direktverpackung</b>	Flasche
<b>Verpackungsmaterial</b>	PET
<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 4 Flaschen)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Trocken lagern und vor Wärme schützen.
<b>Zutatenliste</b>	rehydrierte Pilze 40% (Champignon, Shiitake-Pilz, Butterpilz), Salz, Wasser, Hefeextrakt, Champignonkonzentrat 8%, Zucker, Glukosesirup, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, natürliches Aroma, Aroma, Säuerungsmittel: Citronensäure; Stabilisator: Xanthan
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	508 / 120
<b>Fett</b>	
gesamt	0,60
gesättigte Fettsäuren	0,10
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	17,00
davon Zucker	3,00
<b>Eiweiß</b>	11,00
<b>Salz</b>	20,80

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

vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff vorhanden
-----------	--------------------	----------------------------------

<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
Dinkel	X
Gerste	X
Hafer	X
Kamut	X
Roggen	X
Weizen	X
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	X
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	X
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>	X
<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 Erzeugnisse</b>	X
<b><u>Zusatzstoffe</u></b>	
	<b>ja            nein</b>
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe</b>	X

<b>bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>		
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
<b>Bio</b>		X
<b>Ernährungsformen</b>		
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

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
Geruch	nach Pilzen
Geschmack	nach Pilzen
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	1,20
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)	