

<b>Artikel</b>	<b>KONZENTRAT FLÜSSIG WILD 1L CHEF</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>CHEF</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>56000080</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>flüssiges Konzentrat auf Wildbasis</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 1
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	l
<b>Direktverpackung</b>	Flasche
<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 Deutschland AG
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton (enthält 4 Flaschen)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Trocken lagern, vor Wärme schützen.
<b>Zutatenliste</b>	Wildfleischkochsaft konzentriert 64% (Wasser, Wildfleischextrakte 4,5% [Rothirsch, Reh, Damhirsch], Salz), Salz, Aromen, Zucker, Hefeextrakt, modifizierte Stärke, natürliche Aromen, Raucharoma, Alkoholesig, Stabilisator: Xanthan
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent, Angaben für verarbeitetes Produkt
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	9 / 2
<b>Fett</b>	
gesamt	0,10
gesättigte Fettsäuren	0,10
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	0,30
davon Zucker	0,10
<b>Eiweiß</b>	0,20
<b>Salz</b>	0,76

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

vorhanden    nicht    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 SO2</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>Zusatzstoffe</b>	
	ja            nein

<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	x
<b>chininhaltig</b>	x
<b>coffeinhaltig</b>	x
<b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>	x
<b>geschwärzt</b>	x
<b>geschwefelt</b>	x
<b>gewachst</b>	x
<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>	x
<b>mit Antioxidationsmittel</b>	x
<b>mit Aromastoffen</b>	x
<b>mit Azofarbstoffen</b>	x
<b>mit Emulgatoren</b>	x
<b>mit Farbstoff</b>	x
<b>mit Geschmacksverstärker</b>	x
<b>mit Konservierungsstoff</b>	x
<b>mit Nitrat</b>	x
<b>mit Nitritpökelsalz</b>	x
<b>mit Pflanzeneiweiß</b>	x
<b>mit Phosphat</b>	x
<b>mit Süßholzextrakt</b>	x
<b>mit Süßungsmittel(n)</b>	x
<b>mit Tafelsüße auf Grundlage von ...</b>	x
<b>taurinhaltig</b>	x
<b>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)</b>	x

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
<b>aufgetaut</b>		x
<b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b>		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** Verwenden Sie 5-50 ml zum Würzen; 30 ml/1l Wasser für Fond

### **Sensorische Eigenschaften**

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

### **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**

<b>Ballaststoffe in g</b>	0,40
<b>BetaCarotin (mg)</b>	
<b>Calcium (mg)</b>	
<b>Cholesterin (mg)</b>	
<b>Eisen (mg)</b>	
<b>ungesättigte Fettsäure (mg)</b>	
<b>einfach ungesättigte Fettsäure (mg)</b>	
<b>mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg)</b>	
<b>Fluoride (µg)</b>	
<b>Folsäure (µg)</b>	
<b>Jod (µg)</b>	
<b>Kalium (mg)</b>	
<b>Kupfer (µg)</b>	
<b>Magnesium (mg)</b>	
<b>Mangan (µg)</b>	
<b>Niacin (mg)</b>	
<b>Phosphor (mg)</b>	
<b>Selen (µg)</b>	
<b>Vitamin A (µg)</b>	
<b>Vitamin B1 (µg)</b>	
<b>Vitamin B2 (µg)</b>	
<b>Vitamin B6 (µg)</b>	
<b>Vitamin B12 (µg)</b>	
<b>Vitamin C (mg)</b>	
<b>Vitamin D (µg)</b>	
<b>Vitamin E (µg)</b>	
<b>Vitamin H (Biotin) (µg)</b>	
<b>Vitamin K (µg)</b>	