

Artikel	WOKSAUCE TERIYAKI 750ML WIBERG
Marke (Eigenmarke)	WIBERG
Artikelnummer	56000152
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Sauce
Abpackung / Nettogewicht	1 x 750
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	ml
Direktverpackung	Quetschflasche
Verpackungsmaterial	PP (Polypropylen)
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	FRUTAROM Savory Solutions Germany GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	FSSC 22000, ISO 22000
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl und trocken lagern (2-18 °C)
Zutatenliste	Trinkwasser, Rohrzucker, SOJASAUCE getrocknet (SOJABOHNEN, WEIZEN, Salz, Maltodextrin), Zucker, modifizierte Stärke, Orangensaftpulver, Reismehl, Knoblauch, Ingwer, Konservierungsstoff: E202 Kaliumsorbat
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: berechnet auf Basis d. Rezeptur gem. Lieferanten- u. Literaturangaben
Energie (kJ / kcal)	767 / 182
Fett	
gesamt	0,10
gesättigte Fettsäuren	0,00
Kohlenhydrate	
gesamt	42,20
davon Zucker	32,00
Eiweiß	3,20
Salz	5,19

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		Sojasauce (mit Weizen)
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		Sojasauce (mit Sojabohnen)
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Zusatzstoffe			
	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 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
Verwendungszweck		
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	Zum Würzen von Speisen für authentische WOK-Variationen und als Basis für würzige Saucen-Gerichte, vorzüglich für Rind. Dosierung 50 g Sauce/150 g Fleisch bzw. Gemüse oder nach Geschmack. Nach dem Öffnen gekühlt lagern (<10 °C).	
Sensorische Eigenschaften		
Aussehen	braun	
Geruch	vollwürzig	
Geschmack	vollwürzig	
Konsistenz	dickflüssig	
Mikrobiologische Daten		
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)		
Escherichia coli (KbE/g)	< 1,0x10E3 KbE/g	
Enterobacteriaceae (KbE/g)		
Hefen (KbE/g)	< 1,0x10E5 KbE/g	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 1,0x10E2 KbE/g	
Listeria monocytogenes (KbE/g)		
Milchsäurebakterien (KbE/g)		
Salmonella in (KbE/g)	negativ in 25 g	
Schimmelpilze (KbE/g)	< 1,0x10E5 KbE/g	