

| | |
|--|---|
| Artikel | KASA M. GEFLÜGELFRIKADELLEN 4x300G KM |
| Marke (Eigenmarke) | Kühlmann |
| Artikelnummer | 23975096 |
| Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung | Kartoffelsalat mit Geflügelfrikadellen |
| Abpackung / Nettogewicht | 4 x 0,300 |
| Gebinde / Einheit (kg/l/St.) | kg |
| Direktverpackung | Schale |
| Verpackungsmaterial | PET unter Schutzatmosphäre verpackt |
| Kennzeichnung Direktverpackung | Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers |
| Hersteller | Heinrich Kühlmann GmbH & Co. KG |
| Zertifizierungsstatus Hersteller | IFS Food |
| Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) | Karton |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | 2-7 °C |
| Zutatenliste | Kartoffeln 49%, Geflügelfrikadellen 13% (Putenfleisch 9%, Hähnchenhaut, Paniermehl [WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe], Reis, VOLLEI, Zwiebeln, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Zucker), EIER* 10%, Rapsöl, Gurken 6%, Zucker, Branntweinessig, Zwiebeln, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Stärke, Speisesalz, Kräuter, EIGELB*, Gewürze, Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Säureregulator: Natriumacetate - *Eier aus Bodenhaltung |
| <u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u> | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch |
| Energie (kJ / kcal) | 735 / 177 |
| Fett | |
| gesamt | 12,00 |
| gesättigte Fettsäuren | 1,80 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 12,00 |
| davon Zucker | 3,40 |
| Eiweiß | 4,70 |

Salz 1,30

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

| | vorhanden | nicht vorhanden | Angabe Inhaltsstoff |
|---|-----------|-----------------|---------------------|
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | x | | Vollei |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | x | | Weizenmehl |
| 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 | | 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 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 |
| Ernährungsformen | | |
| Halal | | x |
| Koscher | | x |

| | |
|--------------------------------|---|
| Vegan | x |
| vegetarisch | x |
| lactosefrei | x |
| glutenfrei | x |
| gentechnisch verändert | x |
| <u>Verwendungszweck</u> | |
| 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 verzehrfertig

Sensorische Eigenschaften

| | |
|------------|--|
| Aussehen | gegarte Kartoffeln in Soße mit Frikadellen |
| Geruch | spezifisch |
| Geschmack | spezifisch |
| Konsistenz | Kartoffeln: bissfest; Frikadelle: weich |

Mikrobiologische Daten

| | |
|---------------------------------------|-------------------|
| Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g) | < 1.000.000 KbE/g |
| Escherichia coli (KbE/g) | < 100 KbE/g |
| Enterobacteriaceae (KbE/g) | < 10.000 KbE/g |
| Hefen (KbE/g) | < 100.000 KbE/g |
| Präsumtive Bacillus cereus (KbE/g) | |
| Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g) | < 1.000 KbE/g |
| Listeria monocytogenes (KbE/g) | < 100 KbE/g |
| Milchsäurebakterien (KbE/g) | < 1.000.000 KbE/g |
| Salmonella in (KbE/g) | neg. in 25g |
| Schimmelpilze (KbE/g) | |