**Nähr-Engel GesmbH** | Siezenheimer Straße 39a | A- 5020 Salzburg
Tel.: 0043 662 43 20 81| Fax: 0043 662 43 20 81 400
office@naehr-engel.com | www.naehr-engel.com

LG Salzburg | FN 372836p | Reclay-Lizenz-Nr.: 6488
AT-Bio-30 | UID NR.: ATU66899403

Unicredit Bank Austria AG | IBAN: AT67 1200 0515 3404 9163
Oberbank AG | IBAN: AT31 1500 0003 9111 1507

Leitbetrieb Österreich

# Produktspezifikation

## Artikelname Salatdressing

| Art. Nr. | EAN Code | Versandeinheit |
|---|---|---|
| G01225 | 9120081151239 | Beutel (1000 g) |

### Verkehrsbezeichnung

Basis für Dressing

### Zutaten

Zucker, Speisesalz, Gewürze (u.a. SENF, Zwiebel, Knoblauch), Säuerungsmittel: Citronensäure, Stärke,

Verdickungsmittel: Xanthan, Guarkernmehl; modifizierte Stärke, Säureregulator: Natriumacetate,

Trennmittel: Siliciumdioxid.

*rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezeptveränderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

### Allergene

Allergene die in den Zutaten enthalten sind, werden in der Zutatenliste hervorgehoben dargestellt.

| | Bestandteil | Mögl. Spur |
|---|---|---|
| Eier und Eiererzeugnisse | | |
| Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | | |
| Fisch und Fischerzeugnisse | | |
| Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse | | |
| Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | | |
| Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse | | |
| Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Lactose) | | |
| Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse | | |
| Schwefeldioxid (SO2) und Sulfite | | |
| Sellerie und Sellerieerzeugnisse | | |
| Senf und Senferzeugnisse | X | |
| Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | | |
| Soja und Sojaerzeugnisse | | |
| Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | | |

*rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezeptveränderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

### GVO

Wir bestätigen, dass das Produkt nach der geltenden EU Regelung zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln nicht kennzeichnungspflichtig ist.

### Haltbarkeit ab Produktion

### Zubereitung / Degustationsansatz

Zugabe in g/l: 150

Für 1 l Dressing 150 g Salatdressing

Basis mit 250 g Speiseöl und

600 g Wasser mischen.

Das Produkt unterliegt naturbedingten Farbschwankungen.

Diese haben keinen Einfluß auf die Qualität

des Produkts.

### Lagerbedingungen

Gut verschlossen und vor Wärme geschützt lagern!

Angelegt von: NAEHRENGEL\MOESL
Datum: 27.04.2023

Genehmigt von: NAEHRENGEL\MOES
Gültig ab: 20. 04. 2023

EDV Dokument gültig ohne Unterschrift

## Verpackung

BEUTEL

## Rechtliche Bestimmungen

Das Produkt und dessen Verpackung entsprechen in seiner Zusammensetzung und Deklaration den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in Österreich sowie der EU- Gesetzgebung in Ihrer gültigen Fassung.