

Produktspezifikation

Artikelname Fleischbouillon 25 kg, Premium



Art. Nr.
S95150

EAN Code
9009581000561

Versandereinheit
1x25 kg Eimer

Verkehrsbezeichnung

Mischung aus geschmacksgebenden Trockenkomponenten
gelblich-bräunliches Pulver

Zutaten

Speisesalz jodiert, Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat, Zucker, Palmfett, Speisesalz,
Rindfleischextrakt,
Hefeextrakt, Aromen (mit MILCHBESTANDTEILEN, SELLERIE), natürliche Aromen (mit WEIZEN, SELLERIE),
Maltodextrin,
Karamellzucker, Curcuma, Gewürzextrakte

Nährwertinformation

Wert

100g Produkt enthalten durchschnittlich:

Brennwert [kJ]:	916
Brennwert [kcal]:	216
Fett [g]:	7,3
- davon ges. Fettsäuren [g]:	4,8
Kohlenhydrate [g]:	23,2
- davon Zucker [g]:	16,8
Eiweiß [g]:	14,7
Salz [g]:	54,91

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

Allergene

Bestandteil

Mögl. Spur

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

Eier und Eierzeugnisse		X
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		
Fisch und Fischerzeugnisse		
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	
Krebstiere und Krebstierzeugnisse		
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Lactose)	X	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Schwefeldioxid (SO2) und Sulfite		

Angelegt von: teichmann
Datum: 01.08.2017

Genehmigt von:
Gültig ab: 13.06.16

Allergene	Bestandteil	Mögl. Spur
Allergene die in den Zutaten enthalten sind, werden in der Zutatenliste hervorgehoben dargestellt.		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	X	
Senf und Senferzeugnisse		
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		
Soja und Sojaerzeugnisse		X
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.

Zubereitung / Degustationsansatz

25g Masse in 1l kochendem Wasser auflösen, kurz aufkochen lassen.

Haltbarkeit ab Produktion

12 Monate

Lagerbedingungen

trocken und nicht über Zimmertemperatur lagern

Verpackung

EIMER

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.

Angelegt von: teichmann
Datum: 01.08.2017

Genehmigt von:
Gültig ab: 13.06.16