

Zwiebel gehackt

Gewürz



Produktbeschreibung

Zwiebelstücke 1 - 3 mm

Anwendung

Nach Geschmack

Verpackung, Haltbarkeit und Lagerbedingung

20kg (netto) in Papiersäcke mit PE-Inlay; auf Paletten; 24 Monate nach dem Herstellungsdatum; luftdicht verschweißt oder gefalzt und vernäht; bei Raumtemperatur trocken einlagern.

Sensorik

Hell beige bis leicht gelblich; nach Zwiebel; leicht scharf.

Ursprung

Indien



MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

| | |
|------------------------|-------------|
| Chlorat | 0,015 mg/kg |
| Sulfit | 5 mg/kg |
| Bacillus cereus | < 100 KBE/g |
| Escherichia Coli | < 10 KBE/g |
| Hefen | < 10 KBE/g |
| Sulfitred. Clostridien | < 10 KBE/g |
| Schimmel | < 100 KBE/g |
| Salmonellen | neg. in 25g |

HINWEISE ZU ROHSTOFFEN UND HERSTELLUNGSVERFAHREN

Rohstoffe weder bestrahlt noch genmanipuliert. Das Produkt enthält keine Rohstoffe tierischen Ursprungs; somit kein BSE-Risikomaterial.

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR ALLERGENVERORDNUNG

Die Ausführungen der Allergeninformation entsprechen dem momentanen Stand der Verordnung und auf Basis der vorliegenden Lieferanteninformationen.

Alle Angaben beziehen sich auf die Rohstoffe, die laut Rezepturformular enthalten sind.

Kreuzkontamination: Durch optimierte Mischpläne und regelmäßige Reinigungsmaßnahmen an Misch- und Fördereinheiten wird das Risiko einer Verschleppung von Allergenen Stoffen (z.B. durch Stäube) minimiert. Allerdings kann durch die vom Produzenten hergestellte Produktvielfalt ein Vorhandensein von potentiellen Stärken in Spuren möglich sein.

NÄHRWERTE IN 100G (RECHNERISCH ERMITTELT)

| | |
|-------------------------------|--------------------|
| Brennwert | 1439 kJ / 341 kcal |
| Kohlenhydrate | 54,9 g |
| - davon Zucker | 44,6 g |
| Eiweiß | 13,8 g |
| Fett | 2,9 g |
| - davon gesättigte Fettsäuren | 1,0 g |
| Salz | 0,1 g |

ALLERGIENLISTE

| Zutaten mit allergenem Potenzial | Gemäß Rezeptur enthalten | | In Spuren möglich (Kreuzkontamination) | |
|--|--------------------------|-----|---|-----|
| | Nein: | Ja: | Nein: | Ja: |
| Gluten | | | | |
| Weizen | x | | | x |
| Roggen | x | | x | |
| Gerste | x | | x | |
| Hafer | x | | x | |
| Dinkel | x | | x | |
| Kamut | x | | x | |
| Krebstiere | x | | | x |
| Ei | x | | | x |
| Fisch | x | | | x |
| Erdnüsse | x | | | x |
| Soja | x | | | x |
| Milch | x | | | x |
| Schalenfrüchte | | | | |
| Mandeln | x | | x | |
| Haselnüsse | x | | x | |
| Walnüsse | x | | | x |
| Cashewnüsse | x | | x | |
| Pekannüsse | x | | x | |
| Paranüsse | x | | x | |
| Pistazien | x | | | x |
| Makadamianüsse/ Queenslandnüsse | x | | x | |
| Sellerie | x | | | x |
| Senf | x | | | x |
| Sesamsamen | x | | | x |
| Schwefeldioxid und Sulfite (E220 – E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausg | x | | | x |
| Lupine | x | | | x |
| Weichtiere | x | | | x |

ALLERGIENLISTE

| Zutaten mit allergenem Potenzial | Gemäß Rezeptur enthalten | | In Spuren möglich (Kreuzkontamination) | |
|----------------------------------|--------------------------|-----|---|-----|
| | Nein: | Ja: | Nein: | Ja: |
| Sonstiges | | | | |
| Laktose | x | | | x |
| Stärke | x | | x | |
| Kakao | x | | | x |
| Glutamat (E620 – E625) | x | | | x |
| Huhn | x | | x | |
| Koriander | x | | | x |
| Mais | x | | | x |
| Hülsenfrüchte | x | | | x |
| Rindfleisch | x | | x | |
| Schweinefleisch | x | | x | |
| Karotten | x | | | x |

Geeignet für

Inflammation
Vegan
Vegetarier

Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist anhand des Kundenauftrages und der Chargennummer gewährleistet.

Lebensmittelrecht und Zertifikate

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts sowie anzuwendender EU Verordnungen.

ISO 9001:2008; ISO 22000:2005; Halal; Koscher; NON GMO von SGS; IP Zertifikat; HACCP, BRC

Diese Spezifikation hat Gültigkeit bis auf Widerruf und ersetzt alle bisherigen Ausgaben.