



Produktinformation

FO.-Nr.: FO 4.2.2-22
Stand: 09.02.2018
Revision: 00

Artikel-Nr.: 8490
Marke: COCK
Produktname: Süße Chilisauce für Huhn
Verkehrsbezeichnung: Süße Chilisauce
Ursprungsland: Thailand



Zutatenverzeichnis:

Zutaten: Zucker, Wasser, rote Chili 16%, Knoblauch, Salz, modifizierte Maisstärke, Säureregulator: Essigsäure (E260).

Verpackung:

| Verpackungsart | Flasche | | Karton |
|---------------------|---------------------|--|---------------|
| Verpackungsmaterial | Glas + Metalldeckel | | Pappe |
| Inhalt | 290 ml | | 24 x 290 ml |
| GTIN | 8858826300017 | | 8858826300055 |
| Länge [cm] | 6,00 | | 37,00 |
| Breite [cm] | 6,00 | | 25,50 |
| Höhe [cm] | 21,50 | | 23,00 |
| Brutto [kg] | 0,600 | | 14,700 |
| Netto [kg] | 0,350 | | 8,400 |

Palettenfaktoren:

| | Menge | Einheit |
|--------------------|-------|---------|
| CCG1 (max. 105 cm) | 648 | Flasche |
| CCG2 (max. 195 cm) | 1512 | Flasche |

Lagenfaktor / Palette (CCG1): 3

Lagerbedingungen: bei Raumtemperatur trocken lagern



Produktinformation

FO.-Nr.: FO 4.2.2-22
Stand: 09.02.2018
Revision: 00

Mindesthaltbarkeit: 720 Tage ab Produktion

Restlaufzeit für Kunden: 360 Tage

Durchschnittliche Nährwerte: pro 100 ml

| | |
|-----------------------------|-------------------|
| Brennwert | 897 kJ / 211 kcal |
| Fett | < 0,5 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | < 0,1 g |
| Kohlenhydrate | 52 g |
| davon Zucker | 48 g |
| Eiweiß | < 0,5 g |
| Salz | 3,0 g |

Physikalische Merkmale:

Chemische Merkmale:

| | |
|---------|-----------|
| pH Wert | 3,5 - 3,9 |
| Brix | 46 - 50 |

Mikrobiologische Merkmale:

| | |
|-----------------------------------|-----------------|
| Aerobe Gesamtkeimzahl | < 10.000 KbE/g |
| Escherichia coli | < 3 MPN/g |
| Hefen | < 10 KbE/g |
| Schimmelpilze | < 10 KbE/g |
| Salmonellen | negativ in 25 g |
| coagulase positive Staphylokokken | < 3 MPN/g |
| Listeria monocytogenes | negativ in 25 g |



Produktinformation

| | |
|-----------|-------------|
| FO.-Nr.: | FO 4.2.2-22 |
| Stand: | 09.02.2018 |
| Revision: | 00 |

Sensorik:

Aussehen: kräftig orange-rot, mit weißen Kernen und roten Stückchen

Geschmack: süßlich scharf, leicht nach Knoblauch

Konsistenz: dickflüssig

Geruch: süßlich, scharf

Zubereitungshinweis:

Produktbeschreibung:

Eine pikante Sauce aus roten Chilis und Knoblauch bringt Ihnen den authentischen Geschmack aus dem exotischen Thailand auf den Tisch. Sie passt hervorragend zu Huhn und allerlei Gegrilltem und kann als Marinade oder Dipsauce ebenfalls verwendet werden.

Produkthinweis:



Produktinformation

FO.-Nr.: FO 4.2.2-22
Stand: 09.02.2018
Revision: 00

Allergen - Checkliste: leere Felder = nicht enthalten

| Allergen | enthalten kann enthalten (Spuren) | Zutat |
|--|--------------------------------------|-------|
| Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | | |
| Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | | |
| Eier und Eiererzeugnisse | | |
| Fisch und Fischerzeugnisse | | |
| Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | | |
| Soja und Sojaerzeugnisse | | |
| Milch und Milcherzeugnisse | | |
| Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Produkte | | |
| Sellerie und Sellerieerzeugnisse | | |
| Senf und Senferzeugnisse | | |
| Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | | |
| Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben | | |
| Weichtiere und Weichtiererzeugnisse | | |
| Lupinen und Lupinenerzeugnisse | | |



Produktinformation

| | |
|-----------|-------------|
| FO.-Nr.: | FO 4.2.2-22 |
| Stand: | 09.02.2018 |
| Revision: | 00 |

Allgemeine/ rechtliche Hinweise:

- Alle relevanten Felder dieser Produktinformation sind ausgefüllt. Nicht ausgefüllte Felder treffen auf das Produkt nicht zu.
- Das Produkt wird nicht aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt oder bestrahlt.
- Es entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts sowie den einschlägigen Verordnungen der EU.
- Lebensmittel unterliegen natürlichen Schwankungen.
- Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.
- Der Empfänger wird von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht nicht entbunden.

Erstelldatum: 11.01.2019

Dieser Beleg wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

Kreyenhop & Kluge GmbH & Co.KG
Industriestraße 40-42
28876 Oyten/Germany
www.kreyenhop.de

