



Produktdaten

Artikelnummer	7820330050012
Artikel-/ Verkehrsbezeichnung	Hela Geflügeljus zu Ente/Gans/Geflügel/Wildgeflügel
Zolltarifnummer	21041000
Herkunft	Schweiz
Verpackung*	Original Eimer
Nettofüllmenge	1 kg
Haltbarkeit	15 Monate
Lagerung	kühl (< 25°C) und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen
Zugabemenge	100 g je 1 L Wasser
Anwendung / Hinweise	100g Hela Entenjus Paste auf 1 Liter kochendes Wasser. Leicht lösliche Paste zur Herstellung einer schmackhaften Entenjus. Hela Entenjus Paste ist ideal zur geschmacklichen Verfeinerung von Saucen für Enten- und Geflügelgerichte, Suppen und Ragouts.

*das verwendete Verpackungsmaterial ist Lebensmittelkontaktmaterial nach Verordnung (EG) Nr.1935/2004

Produkteigenschaften

Konsistenz	Paste
Aussehen	beige
Geruchsnote	würzig
Geschmacksnote	arteigen
Zutaten	Modifizierte Stärke, pflanzliche Öle (Rapsöl, Rapsöl ganz gehärtet, Sonnenblumenöl), Kochsalz, Aroma, Zucker, Karamellzucker, Hühnerfett 1,5%, Entenfleischpulver 1%, Würze, Gewürze, Balsamicoessigpulver (Weinessig, Maltodextrin, Traubenmostkonzentrat), Zwiebeln, Verdickungsmittel (Xanthan)



Mikrobiologische Kennzahlen

Name	Richtwert*	Warnwert*	Methode
Gesamtkeimzahl		1.000.000 KBE/g	§ 64 LFGB
Schimmelpilze		1.000 KBE/g	§ 64 LFGB
Enterobacteriaceae		1.000 KBE/g	§ 64 LFGB
E.Coli		10 KBE/g	§ 64 LFGB
Bacillus cereus		100 KBE/g	§ 64 LFGB
Salmonellen		0 KBE/25g	§ 64 LFGB

Nährwertkennzeichnung je 100 g

Name	Typischer Wert*
Energie	1.770 kJ 423 kcal
Fett	23,0 g
davon: gesättigte Fettsäuren	8,4 g
Kohlenhydrate	50,0 g
davon: Zucker	11,0 g
Eiweiß	4,1 g
Salz	15,2 g
Ballaststoffe	2,1 g

*Diese Angaben wurden auf Basis der Rezeptur nach Lieferanten- und Literaturangaben zu den verwendeten Rohstoffen gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang XIV berechnet und stellen keine analytisch ermittelten Messwerte dar.

Allergene gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II*

Allergen	Status (Ja/Nein)
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
<i>Roggen u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Weizen u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Gerste u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Hafer u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Dinkel u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Kamut u.-erzeugnisse</i>	Nein
Krebstiere u.-erzeugnisse	Nein
Eier u.-erzeugnisse	Nein
Fisch u.-erzeugnisse	Nein
Erdnüsse u.-erzeugnisse	Nein
Soja u.-erzeugnisse	Nein
Milch und Milcherzeugnisse	Nein
Schalenfrüchte u.-erzeugnisse	Nein
<i>Mandeln u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Haselnüsse u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Walnüsse u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Kaschunüsse u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Pecannüsse u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Paranüsse u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Pistazien u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Macadamia- oder Queenslandnüsse</i>	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10ppm	Nein
Sellerie u.-erzeugnisse	Nein
Senf u.-erzeugnisse	Nein
Lupine u.-erzeugnisse	Nein
Weichtiere u.-erzeugnisse	Nein
Sesamsamen u.-erzeugnisse	Nein

*Wir bestätigen, dass dieses Produkt rezepturgemäß keine der mit 'Nein' gekennzeichneten Bestandteile enthält. Eine unvermeidbare, prozessbedingte Kreuzkontamination lässt sich trotz sorgfältiger Reinigung, Prozessführung und Überwachung sowie auch seitens der vorgelagerten Produktionsstufen unserer Vorlieferanten nicht vollständig ausschließen. Die oben gemachten Angaben stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnisse und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Daten zugesichert werden.

Die Firma Hermann Laue legt grundsätzlich Wert darauf keine genetisch veränderten Organismen (GVO), daraus hergestellte Lebensmittel, Lebensmittelzusatzstoffe oder Aromen im Herstellprozess zu verwenden, sodass dieses



Produkt gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel, sowie der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeit von gentechnisch veränderten Lebens- und Futtermitteln, nicht der Kennzeichnungspflicht unterliegt.

Außerdem möchten wir darauf hinweisen, dass unsere Erzeugnisse keiner keimreduzierenden Behandlung mit ionisierender Energie (Bestrahlung), unterworfen werden.

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach §5 LMZDV).

Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Alle Angaben gelten bis auf Widerruf. Weitere spezielle Angaben zu diesem Produkt können auf Anfrage erstellt werden.

Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und trägt daher keine Unterschrift.