

## Rezeptinformation

Rezept (Nr./Name): **060196 FRENCH DRESSING mit Sonnenblumenöl**

gültig für folgende Länder: Schweiz, EU

Hergestellt in: Schweiz

Sachbezeichnung (Schweiz): **Salatsauce**

### Zutaten

Wasser  
 Sonnenblumenöl  
 Tafelessig  
 Kochsalz  
 EIGELB  
 SENF (Wasser, SENFSAMEN, Tafel- und Rotweinessig, Salz, Zucker, Dextrose, natürliches Aroma, Gewürz)  
 Zwiebeln  
 Geschmacksverstärker (E 621)  
 Knoblauch  
 Zucker  
 Verdickungsmittel (E 415, E 412)  
 Speisewürze  
 Zitronensaftkonzentrat  
 natürliches Aroma

### Allergene (inkl. deren Erzeugnisse) Legende: = Allergen nicht enthalten, = Allergen enthalten

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> Glutenhaltiges Getreide                                       | <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte (Nüsse)   | <input type="checkbox"/> Krebstier       |
| <input type="checkbox"/> Sellerie  | <input checked="" type="checkbox"/> Eier  | <input checked="" type="checkbox"/> Senf |
| <input type="checkbox"/> Fisch   | <input type="checkbox"/> Sesam  | <input type="checkbox"/> Erdnuss         |
| <input type="checkbox"/> Soja  | <input type="checkbox"/> Lupine   | <input type="checkbox"/> Milch           |
| <input type="checkbox"/> Weichtiere  | <input checked="" type="checkbox"/> Sulfid-Konz. in Basisprodukt <b>1.0 mg/kg (ppm)</b> |  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Sulfid-Konz. in Zubereitung <b>1.0 mg/kg (ppm)</b> |   |  |

*Sulfite müssen bei einem Gehalt <10ppm im zubereiteten Produkt nicht als Allergen kenntlich gemacht werden.*

*Die Angaben beziehen sich auf den rezeptorischen Zusatz. Kreuzkontaminationen, auch mit anderen Zutaten mit allergenem Potenzial, die nicht im Anhang II VO(EU) 1169/2011 (für CH: LKV, Art. 8 und Anhang1) aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden.*

### Produkteigenschaften

ovovegetabil  
 ohne Hefeextrakt  
 glutenfrei  
*gemäss Verordnung 41/2009/EG*  
 laktosefrei  
*laktosefrei gemäss Verordnung des EDI über Speziallebensmittel*

### spezielle Kennzeichnungshinweise für Verpackungen

### Produkteigenschaften (Konsistenz/Convenience)

Konsistenz (Basisprodukt): Flüssig  
 Konsistenz (zubereitet): gebunden, mit Einlage  
 Convenience: frei dosierbar

### Zubereitungsvorschrift

Menge		Detail		Kochzeit: 0 Minuten	
				Temperatur	Anleitung
100.00 g	Produkt	-			gebrauchsfertig
Ausbeute ca.: 100.000 g					

#### Mindesthaltbarkeit

6 Monate

#### Lagerbedingungen

Kühl und trocken bei Raumtemperatur (8-25°C), licht und frostgeschützt lagern. Nach dem Öffnen gekühlt bei max. 5°C aufbewahren

Nährwerte	Einheit	Basis pro 100g	Zubereitet 100g	Zubereitet 30ml
Energie/Brennwert	<b>kJ</b>	1345	1345	404
	<b>kcal</b>	327	327	98
Fett	g	35.3	35.3	10.6
davon:				
- gesättigte Fettsäuren	g	4.0	4.0	1.2
Kohlenhydrate	g	0.6	0.6	0.2
davon:				
- Zucker	g	0.4	0.4	0.1
Eiweiss	g	0.9	0.9	0.3
Salz**	g	2.9	2.9	0.9

\*\*Salz berechnet aus dem Natriumgehalt x 2,5

Zusätzliche Nährwerte	Einheit	Basis pro 100g	Zubereitet 100g	Zubereitet 30ml
Wasser	g	58.9		
Kochsalz	g	2.6	2.6	0.8

Wir bestätigen, dass das Produkt gemäss den Verordnungen 1829/2003/EG und 1830/2003/EG nicht als GVO gekennzeichnet werden muss.

Das Produkt entspricht dem schweizerischen Lebensmittelgesetz und den entsprechenden EU-Richtlinien und -Verordnungen. Diese Information sichert dem Erzeugnis keine Eigenschaften oder die Eignung für bestimmte Einsatzzwecke zu. Bei Verwendung durch Weiterverarbeiter ist die Verkehrsfähigkeit für das jeweilige Einsatzgebiet durch den Weiterverarbeiter selbständig zu überprüfen.